



Valentine's DINNER



Live Show

Renato Barbaraci & Clara Gaudino



Menù di Terra 14 Febbraio

STARTER

CANNOLO DI PASTA FILO CON RICOTTA AL LIME,
CREMOSO DI BARBABIETOLA E CIPOLLA CARAMELLATA

MAIN COURSES

QUADROTTO DI PASTA FRESCA VARIEGATO
AL BASILICO CON FINTA CARBONARA

SECOND COURSES

FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE BRASATO
AL BAROLO CON FUNGHI PORCINI

DESSERT

CUORE DI PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO,
MENTUCCIA E CIOCCOLATO CALDO

PIEDIROSSO ISCHIA DOC 2024 CANTINE ANTONIO MAZZELLA
ACQUA E CAFFE'

€ 150
A COPPIA



Menù di Mare 14 Febbraio

STARTER

BACCALA' MANTECATO IN CANNOLO DI PASTA FILO
CROCCANTE CON CREMOSO DI BARBABIETOLA ROSSA

MAIN COURSES

QUADROTTO DI PASTA FRESCA ALLA BURRATA
CON BISQUE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA
E CON TARTARE DI TONNO AL LIME

SECOND COURSES

TRANCIO DI RICCIOLA SCOTTATO
CON NEVE DI SEDANO RAPA, GOCCE DI MELOGRANO
E FINOCCHI CROCCANTI

DESSERT

CUORE DI PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO,
MENTUCCIA E CIOCCOLATO CALDO

BIANCOLELLA ISCHIA DOC 2024 CANTINE ANTONIO MAZZELLA
ACQUA E CAFFE'

€ 150
A COPPIA



Pacchetti con camera



CENA PER DUE
CON CAMERA VISTA VESUVIO
E COLAZIONE

€ 250
A COPPIA

CENA PER DUE
CON CAMERA VISTA MARE
E COLAZIONE

€ 280
A COPPIA

CENA PER DUE
CON CAMERA JUNIOR SUITE
E COLAZIONE

€ 350
A COPPIA