



# 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 BARBABEIOLA E CIPOLLA CARAMELLATA

## MAIN COURSES

QUADROTTA 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 CANNOLLO DI PASTA FILO  
CROCCANTE CON CREMOSO DI BARBABEIOLA 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