

14 FEBBRAIO



Valentine's

SPECIAL MENU



Welcome Drink & Entrée dello Chef

Degustazione di pane e focaccia, grissini tirati a mano e crackers di grani antichi ai semi tostati.

SELEZIONE DI SALUMI ITTICI

(Bresaola di tonno rosso alle erbe, Lardo di seppia agli agrumi, Salame di ricciola affumicato al legno di faggio)

ANTIPASTI

Composizione di molluschi e crostacei cotti a bassa temperatura, bouquet di vegetali in osmosi, ortaggi croccanti e riduzione acidula al limone

Tartelletta di frolla salata, brunoise di verdure, maionese fatta in casa e caviale Osetra

PRIMI

Riso Cascina Oschiena mantecato all'essenza di crostacei, scampi reali marinati al lime e polvere d'oro edibile

Ziti estrusi fatti in casa farciti con mousse soffice di salmone Red King, riduzione di salsa Aurora allo zafferano e dadolata di sedano croccante

SECONDO

Trancio di pescato alla plancia, vellutata di pane di Altamura ai sentori di carciofo dadolata di rapa rossa e cime di rapa croccanti saltate al fuoco vivo.

Predessert

DESSERT

Fondente al Pistacchio di Bronte DOP, accompagnato da una spuma di latte al cioccolato bianco e profumo di vaniglia Bourbon

95,00€

(bevande escluse)

ANAVÀ



14th FEBRUARY



Valentine's

SPECIAL MENU



Welcome Drink & Chef's Entrée

An artisanal selection of house-baked bread and focaccia, hand-stretched breadsticks, and ancient grain crackers with toasted seeds

ARTISANAL SEAFOOD SALUMI SELECTION

(Bluefin tuna bresaola with Mediterranean herbs, Cuttlefish 'lardo' infused with citrus, Beechwood-smoked amberjack salami)

STARTERS

Slow-cooked shellfish and crustacean composition, with a bouquet of osmosis-infused vegetables, crunchy garden greens, and a zesty lemon reduction

Savory shortcrust tartlet, vegetable brunoise, homemade mayonnaise, and Osetra caviar

FIRST COURSE

Cascina Oschiena risotto creamed with shellfish essence, topped with lime-marinated royal langoustines and edible gold dust

"House-made extruded Ziti filled with a delicate Red King salmon mousse, served with a saffron-infused Aurora sauce reduction and crunchy celery dice

MAIN COURSE

Griddle-seared catch of the day, Altamura bread velouté with hints of artichoke, beetroot dice, and flame-sautéed crunchy broccoli rabe

Predessert

DESSERT

"Bronte Pistachio PDO lava cake, accompanied by a white chocolate milk foam and the scent of Bourbon vanilla

95,00€

(Excluding beverages)

ANAVĀ

