

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

Tartare di spigola di lenza in osmosi di melograno, battuto di capperi di Salina, olive taggiasche e l'essenza pungente dello zenzero fresco

Baccalà emulsionato all'olio EVO e Caviale Osetra, servito su hummus vellutato di patate e rapa rossa, con terra croccante di tarallo al finocchietto selvatico

PRIMI

Tagliolino artigianale bicolore, brunoise di orata di amo, riduzione di prezzemolo e un blend di spezie piccanti mediorientali

Cilindri di pasta estrusa al bronzo farciti con mousse di salmone selvatico e le sue uova, nappati con vellutata Aurora al curry Madras e satollata di sedano croccante

SECONDO

Francio di pescato alla plancia, vellutata di pane di Altamura ai sentori di carciofo cime di rapa croccanti saltate al fuoco vivo

Predessert

DESSERT

Fondente al Pistacchio di Bronte dal cuore fluido, infuso con vaniglia Bourbon e le note calde e aromatiche del cardamomo

120,00€
(Bevande escluse)



MASA

ROSTOR DELICACIES

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

Line-caught sea bass tartare in pomegranate osmosis, with chopped Salina capers, Taggiasca olives, and the pungent essence of fresh ginger

EVO oil-emulsified salt cod and Osetra caviar, served on a velvety potato and beetroot hummus, with a crunchy wild fennel 'tarallo' soil

FIRST COURSE

Handcrafted two-tone tagliolini, with hook-and-line sea bream brunoise, parsley reduction, and a spicy Middle Eastern spice blend

Bronze-die extruded pasta cylinders filled with wild salmon mousse and its roe, napped in an Aurora and Madras curry velouté with crunchy celery dice

MAIN COURSE

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

Predessert

DESSERT

Bronte Pistachio fondant with a molten core, infused with Bourbon vanilla and the warm, aromatic notes of cardamom

120,00€

(Excluding beverages)



MASA

ROOTS OF DELICACIES