



METODO CLASSICO  
Enoteca Contemporanea

MENU

# San Valentino

14 FEBBRAIO 2026

# MENÙ PESCE San Valentino

## *Entrée*

Sfera di ombrina marinata,  
gazpacho di pomodoro e basilico, crumble di olive nere

## *Antipasto*

Gambero croccante,  
julienne di finocchio, supreme di arancia e cappero

## *Primo Piatto*

Calamarata,  
crema leggera di pistacchio e mandorle,  
scampo e datterino confit

## *Secondo piatto*

Branzino in crosta di patate  
su specchio di zucca gialla e chips di genovese

## *Dessert*

Perle e Rubini,  
crema fresca, gelée di frutti di bosco e lamponi

60€ per persona  
(acqua e caffè inclusi – vini esclusi)