



METODO CLASSICO
Enoteca Contemporanea

MENÙ

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 capperi

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)