

14 Fevereiro

MENU THAT'S AMORE

Preço por pessoa 75€. Bebidas não incluídas.

A M U S E - B O U C H E

"Bacio di Amore"

Uma spuma de burrata, marmelada de tomate e sorbeto de manjeriço.
A burrata é como um beijo suave de amor, enquanto o tomate e o manjeriço evocam a paixão italiana na sua forma mais pura.

E N T R A D A

"Incontro di Cuori"

Carpaccio de camarão vermelho de Mazara del Vallo com emulsão de cítricos e gengibre, acompanhado por um tataki de Wagyu com creme leve de raiz-forte e flocos de sal Maldon.
Dois sabores distintos que se unem como almas gêmeas – delicado e vibrante, uma dança de amor no prato.

P R A T O P R I N C I P A L

"Encanto de Luce"

Raviolis recheados com ricota e limão, servidos com molho de pimentões assados e manteiga de tomilho, finalizado com pó de azeitonas pretas.
O brilho dourado dos raviolis é como o coração iluminado pelo amor, enquanto o molho de pimentões aquece como um abraço apaixonado.

S E G U N D O P R A T O

"Amore Perfetto"

Filé de pregado grelhado sobre um creme de couve-flor com leite de coco, guarnecido com chips crocantes de guanciale e uma redução de vinho tinto.
Uma combinação perfeita entre terra e mar, como duas almas que se completam num encontro irresistível.

S O B R E M E S A

"Dolce Passione"

Mousse de chocolate amargo com framboesa.
Uma explosão de paixão doce e intensa, onde o mistério do chocolate encontra o brilho apaixonado da framboesa.

Opções vegetarianas/vegan disponíveis.
Se sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial, agradecemos que nos informe.

