

*Un'atmosfera "rossa", il lume di candela, le note d'amore al pianoforte intervallate dal sax...
Villa Braida è pronta per aprire le porte ad un "San Valentino" che vuole essere ricordato!!!*

***L'APERITIVO "INFINITO" E IL CALICE
DI CHAMPAGNE ACCOMPAGNERANNO...***



I SEGRETI DI CUPIDO

Scampi, seppia in brodo dashi, limone e zenzero

Ciliegina di foie gras, limone, burro centrifugato e caviale

Perla di ostrica nel suo guscio

Tonno rosso in tartar, maionese al sesamo, puntarelle e centrifuga di sedano e mela verde

Pan sfogliato con burro all'acciuga cantabrica

LE VIBRAZIONI DELL'AMORE

*Risotto gran riserva carnaroli affumicato al ciliegio e cotto nel succo di barbabietola,
gamberi di mazara cotti e crudi, crumble di bottarga e limone*

*Bottoni di ricciola, liquido di carciofi, maionese di ricci di mare e burro nocciola
(soave "I Prandi" doc cantine Marcato Roncà / prosecco Villa Braida docg extra brut colli asolani)*

SGUARDO, ATTRAZIONE, PASSIONE... AMORE

*Trancio di branzino al forno, zuppa di vongole, topinambur mantecato, cardo e olio al salicornia
(Incrocio manzoni doc Cantine Cecchetto tezze di piave)*

LE DEBOLEZZE DEL CUORE

*Namelaka al cioccolato bianco yuzu, macaron ai frutti rossi e lollipop di cioccolato
(Fior d'arancio dei colli euganei docg)*

Caffè e liquori nazionali



€ 160,00 A COPPIA

