

Un'atmosfera "rossa", il lume di candela, le note d'amore al pianoforte intervallate dal sax...  
Villa Braidà 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 Braidà 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**

