

AROMA




PALAZZO MANFREDI
ROMA

San Valentino Tasting Menu

Flûte di champagne e canapè
Champagne flûte with canapè

Champagne Rosé - J.H.Quenardel

*

Ostriche Belon"00" & ginseng
Belon "00" oysters & ginseng

Leiten Gewürztraminer 2020 - Nals Margreid

*

Tête-à-tête di astice e capesanta, cavolo nero e salsa al curry
Tête-à-tête of lobster and scallops, black cabbage and curry sauce

Chardonnay 2020 - Terlan

*

Risotto alla rapa rossa, polvere di bottarga e rosa di robiola
Beetroot risotto, bottarga powder and robiola cheese rose

Zinzula Rosé 2020 - Masseria Altemura

*

Branzino e seppia, crema di patata dolce e frutti rossi
Sea bass and cuttlefish, sweet potato cream and red fruits

Greco di Tufo 2020 - Di Meo

*

Granita di zenzero, gelée di champagne e gelato alla mandorla
Ginger granita, champagne jelly and almond ice cream

Frescobaldi, Ailè 2018

*

Cioccolato piccante, lampone e rughetta
Spicy chocolate, raspberry and rocket

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019 - Donna Fugata

Euro 300,00 per persona, Bevande A La Carte - *Beverage A La Carte*
Abbinamento vini al calice, *Wine Pairing* Euro 150,00 per persona