

AROMA




PALAZZO MANFREDI
ROMA

San Valentino Tasting Menu

"Amore piccante" con flûte di champagne e canapè

"Spicy love" aperitif with champagne flûte

Champagne Collection 242 - Louis Roederer

*

Spuma di barbabietola con ostrica fritta

Beetroot mousse with fried oyster

Vigna Kastelaz 2021 - Elena Walch

*

Dentice con doppia consistenza di lampone e puntarelle

Red snapper with a double consistency of raspberry and chicory

Pietraincatenata 2020 - Luigi Maffini

*

Nido di scampi con cuore di carciofo al profumo di mentuccia

Scampi nest with mint scented artichoke heart

Il Punto 2020 - Famiglia Cotarella

*

"Abbraccio" di ravioli con ripieno di risotto ai gamberi rossi

"Hug" ravioli stuffed with red prawn risotto

Curtefranca 2018 - Cà del Bosco

*

Zuppetta di pesce del mediterraneo con pan brioche aromatizzato all'acqua di rose

Mediterranean fish soup with brioche bread roses water scented

Whispering Angel 2021 - Château d'Esclans

*

"Passione scoppiettante"

Grue di cacao con inserto di frutto della passione e croccante di noci caramellate

Sweet "Cropping Passion"

Cocoa grue with passion fruit insert and crunchy caramelized nuts

Figaro - Distillerie Aragonesi

Euro 350,00 per persona, Bevande A La Carte - Beverage A La Carte

Abbinamento vini al calice, Wine Pairing Euro 150,00 per persona