

Menù di San Valentino

In occasione di San Valentino è possibile scegliere uno dei nostri tre percorsi degustazione:

Radici

Pane rustico e taralli artigianali

Benvenuto dello Chef

Volevo essere una ribollita

Assassinio a Sorrento

Risotto Meracinque alle cime di rapa con limone fermentato e kefir

Cavolfiore, cavolfiore e cavolfiore

Predessert

Mousse alla ricotta, sfera di babà con caramello al miele e namelaka allo zafferano

110

Acqua

Pane rustico e taralli artigianali

Benvenuto dello Chef

Tiella in fermento

Assassinio a Sorrento

Tagliolini mantecati al burro di bufala affumicato con crema di ostriche Tarbouriech, polvere di lime nero, estratto di prugna latte-fermentato e polvere di caviale Calvisius

Filetto di dentice con funghi cardoncelli, aglio nero e salsa al pepe verde

Predessert

Pera fermentata su gel al limone con spuma alla vaniglia

110

Terra

Pane rustico e taralli artigianali

Benvenuto dello Chef

Animella glassata al garum di zucca con mandarino e alloro

Assassinio a Sorrento

Tortelli di grano arso ripieni di maialino da latte, pere e aria di Parmigiano Reggiano 30 mesi

Petto e coscia di piccione di “Laura Peri, porri, gel di cioccolato aromatico e zucca alla vaniglia

Predessert

Pan brioche tostato con ganache al cioccolato bianco, nocciola e tartufo nero

110

Abbinamento enologico:
Selezione di 3 calici: **50** | Selezione di 5 calici: **75**

La prenotazione è richiesta per un minimo di 2 persone. È necessaria una carta di credito a garanzia.
La cancellazione è gratuita fino alle ore 18:00 del 12 febbraio.

Per informazioni e prenotazioni: rlj@regency-hotel.com o +39 055 245247