



Il Menù per la cena di
San 
Valentino

Aperitivo

Bon bon ai crostacei, con mayo ai frutti rossi
Bollicine di benvenuto.

Antipasti

Tartare di tonno con spuma all' avocado.
Ostrica, caviale e aria al Campari.
Seppia, noci e frutto della passione.

Primo Piatto

Scrigni ripieni di gambero rosso e la sua "Tartare",
polvere di lamponi e latte di cocco.

Secondo Piatto

Filetto di spigola ripieno di pistacchio e agrumi,
crema di vongole al gin e patate sfogliate.

Dolce

Semifreddo al cioccolato e amarene,
su salsa all' "Elixir di Falernum".

ACOUSTIC FEELINGS

Sara Williams & Andrea Taddeo

55 euro a persona.

Acqua e caffè compresi.
Vino e liquori esclusi.

Via Salere, 15, Formia(LT)
Presso il Porticciolo Romano di Gianola
0771 72 3113 | +39 393 901 2195
Prenotazione Preferibilmente su Whatsapp