



MENU SAN VALENTINO
14 febbraio 2022

Chicche e bon bon salate di apertura

Pane sfogliato, burro di acciughe

Carpaccio di cappesante e ortaggi invernali, guazzetto ai ricci di mare

Mezzelune di patate di montagna, barbabietole e caviale e prosecco

Zuppa di pesce dell'Adriatico in crosta di pane

Souffle al cioccolato fondente, sorbetto al peperoncino

Chiacchiere e frittelle allo zabaione

€ 95 p.p. vini esclusi

Selezione di vini facoltativa in abbinamento per la serata

Due Valli Macerato 2019, azienda agricola Val Longa

Lugana biologico 2017, azienda agricola Sguardi di terra

Dolcetto 2019, azienda agricola Arrilonga, Monferrato

Brachetto passito, azienda agricola Pian dei Sogni

Con abbinamento vini
€120 p.p.



DANIELCANZIAN A CASA TUA

MENU SAN VALENTINO 14 febbraio 2022

Sushi box veneziano "Carnevale di Venezia"

(comprende il carpaccio di barbabietole "Cipriani", la granseola all'orientale, le sardine in saor, cannoli di polenta e baccala, l'ovetto al ragu di seppia)

Gnocchi di zucca, scampi, nocciole ed emulsione di crostacei

Zuppa di pesce dell'Adriatico

Tiramisu al frutto della passione

Chiacchiere e frittelle allo zabaione

€ 85 p.p. v

Con una bottiglia di Ancestrale Due Valli brut nature 2019

€105 p.p.

Daniel
Cucina italiana contemporanea
Via Castelfidardo 7 angolo San Marco
Tel. 02 63793837 Mail: info@danielcanzian.com