

Menù di San Valentino 2012



Benvenuto dello Chef – A welcome from the Chef

“ Studel di verdure con fonduta di pomodoro, Sushi di salmone affumicato in agrodolce, Ostrica Taskaya Alle fragole e champagne, Crema di ceci di spello con tartare di astice al vapore”

“Vegetable strudel with tomato cream, sweet-and-sour smoked salmon sushi, *Taskaya* oyster with strawberry and Champagne, *Spello's* chickpea cream with steamed lobster *tartare*”

Carpaccio di gamberoni Rossi al Mojito con insalatina di spinacino
e cannoli al sesamo, con mantecato di baccalà

Jumbo prawns carpaccio with Mojito, baby spinach salad , cannoli with sesame and codfish cream

Farfalle d'orzo con salsa agli scampi su succo di burrata Pugliese

Homemade barley *farfalle* pasta with scampi sauce and creamy cheese *burrata* From Puglia

Filetto di rombo fondente all'erba limoncina con salsa alle vongole, tavolozza di verdure al basilico
e bignè di mare con patate viola

Fillets of Turbot melted with chive, clams' sauce, vegetables with basil and seafood bignè with potatoes

Sinergia di cioccolato
Chocolate's synergy

Caffè
Coffee

€ 75.00 p.p.

Vini esclusi

Iva e servizio inclusi

Si richiede la prenotazione

E mail guestrelation@fortysevenhotel.com

Tel. +39 06.6787816



CIRCUS all'hotel Fortyseven – Via Luigi Petroselli, 47 00186 Roma

www.fortysevenhotel.com