



MOOVENDA

Desideri a domicilio

MENU DI SAN VALENTINO

(Tutti i menu possono essere ordinati entro e non oltre venerdì 12 febbraio.

Le consegne possono essere effettuate solo entro il G.R.A.)

Franceschetta58:

MENU X 2 PERSONE – 100€

- Carpaccio di cernia affumicata, trota salmonata e insalata russa
- Fusilli con cozze, cime di rapa, bergamotto e pane croccante
- Zuppetta di pesce
- Torta sabbiosa, marasche calde e zabaglione Lolli

Sushisen:

MENU X 2 PERSONE – 229€

- **Aperitivo**
Sakè frizzante Ozeki, dalle note amabili e appena fruttate
- **Benvenuto dello chef: "potion d'amour"**
Soupe froide di gambero rosso Sicilia, gelè di riccio di mare, salsa di soia bianca, zuccurì di Okinawa
- **Choco salmon tartare**
Tartare di salmone norvegese, polvere disidratata di shoyu artigianale di Kawajima, mandarino kumquat, 10 spezie Jyumi, zenzero, cioccolato di Modica 100% e oro puro edule (ALLERGENI: 1 | 2 | 5 | 7 | 9)
- **Omaru ebimiso sauce**
Astice canadese al miso vegetale con gambero rosso, nocciole, crema di riccio di mare, fiori eduli e tartufo nero pregiato umbro
- **Gindara miso yaki**
Merluzzo nero dell'Alaska (pesce burro), marinato 120ore in miso giapponese, polvere di Yuzu delle Isole di Kochi, radicchio trevigiano e carciofi
- **Choco Caviar Oshi-zushi**
Sushi cake in pressa di legno hinoki, salmone, tonno rosso, spigola, uova di salmone ikura, frittata al sakè, cetriolo, anguilla magra giapponese kabayaki, blend di pepe oro di sarawak e pepe rosa, cioccolato nero 80%, caviale Calvisius
- **Cinque declinazioni di sushi edomae**
 - tonno marinato in soia e shoga
 - rombo in osmosi di konbu con polvere di yukari
 - mazzancolla con foglia di shiso e tobikko

capasanta di Hokkaido in estratto di sakè e miso giapponese
finger-roll di ventresca di tonno rosso con takuan croccante, cetriolo e avocado

- **Dessert in collaborazione con De Bellis**

Frolla in fiore di lamponi freschi con ganache al the verde Matcha e cremoso al cioccolato fondente 70%, menta in foglie e gocce di meringa

*Oshizushi è una sushi-cake da condividere

**Non saranno possibili variazioni sul menu

CONTENUTO EXTRA:

Menu con custodia elegante intarsiata a laser e fiocco color champagne

Coppia di bastoncini in legno laccato con poggia bastoncini, decorati per lui e lei

Coppia di tovagliette 45x30 sartoriali in cotone lavabile con decorazione tessuto kimono

Candeliera Bamika in metallo pesante e fondo antiscivolo, colore oro rosa

Candela 26cm di alta qualità colore bordeaux

Cerini sushisen special pink head

Cigni in carta origami giapponese

Coppia di praline di Cioccolato al Latte Ripieni di Morbida Crema Gianduia a forma di Cuori Rossi

Farfalla oro intaglio laser riposizionabile per la candela

Petali di rose fresche per ornare la tavola

Speciale playlists spotify per creare il mood che più vi aggrada, compreso colonna sonora Sushisen.

Eggs:

MENU X 2 PERSONE – 90€

- Rosa di salmone all'anice, avocado e maionese al frutto della passione
- Bacio di dama di tartare (tartare di fassona tra 2 cialde di pane e salsa olandese)
- Acciughe imbottite e verdure croccanti (acciughe ripiene di ricotta e basilico)
- Carbonara classica (160g di mezze maniche Mancini da cuocere, con farcia approntata a parte)
- Quaglia in amore (quaglia disossata ripiena di salsiccia, mollica di pane e uova di quaglia e cicoria ripassata)
- Baccalà al bergamotto (baccalà cotto a bassa temperatura profumato al bergamotto, macco di fave)
- Pannacotta al lampone
- Spumante brut - Cocchi

Reserva Restaurante:

MENU X 2 PERSONE – 70€

- 2 x Tacos de Cerdo
- 2 x Tacos de Camarones

- 2 x Tartare di spigola con sedano, erba cipollina e passion fruit
- 2 x Ricciola con salsa di patate, zenzero e cipolla in agro
- 2 x Mousse di Maracujà

Un menu pensato per passare la serata di San Valentino come se foste da Reserva Restaurante y Cocteles. Sul nostro sito internet trovate il link alla nostra playlist su Spotify, così da essere immersi nella nostra atmosfera latina!

inFucina:

MENU X 2 PERSONE – 70€

- Pizza Margherita con polpa di pomodoro bio, Piennolo giallo e rosso bio, mozzarella e basilico
- Pizza Calamaretti di paranza, vellutata di broccolo romanesco e pancetta di cinta senese bio
- Pizza Mortadella Gran Favola, patate di montagna e verza appassita
- Pizza Mostarda di pere e mele bio, mozzarella e ricotta di bufala DOP, speck affumicato artigianale
- 2 mini cannoli siciliani con ricotta e pistacchi e 2 con ricotta, pesca e scaglie di cioccolato fondente al 70%
- Bottiglia di Prosecco Naturale