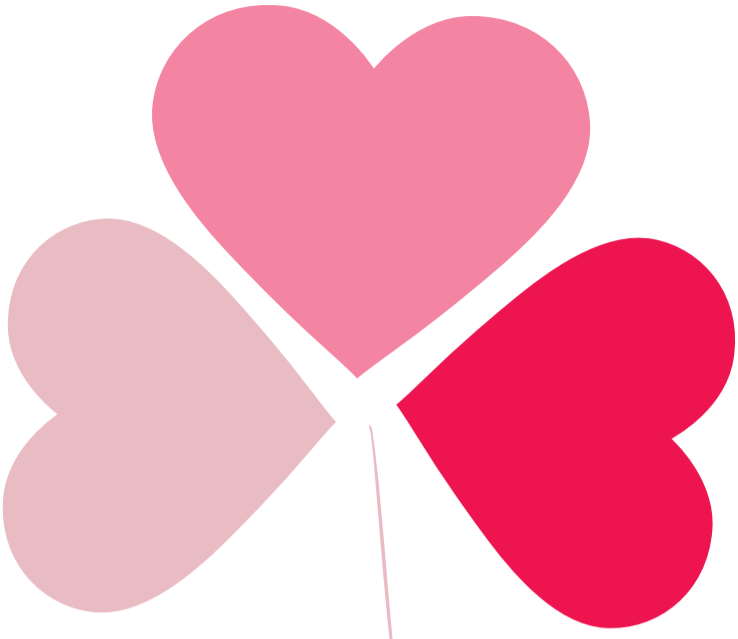




Valentine's

ROMANTIC MENU

ATENA
RESTAURANT



Love



APERITIF

*Spiedino di aragosta
con bloody mary o vodka sour al passion fruit*



ENTRÉE

Cono croccante con tartare di tonno rosso e caviale beluga

•
Finto pomodorino con cuore da scoprire

•
Ostriche e sorbetto al mojito

•
Piccola tartare di pesce bianco al frutto della passione



INIZIAMO QUESTA STORIA D'AMORE

*Triglia alla mediterranea con spirale di burrata campana,
polvere di capperi di Pantelleria e oliva nera*

•
*Tagliatelle con alga spirulina, bottarga di muggine,
gambero rosso di Mazara del Vallo e vellutata di 'nduja*

•
*Piccione in due consistenze, quenelle di zucca,
polvere di liquirizia e crumble ai semi di girasole*

oppure

*Cappasanta al burro chiarificato, gambero rosso di Mazara del Vallo,
caviale di finger lime e coulis al cocco*



DESSERT

Bacio di dama e ganache di cioccolato leggermente piccante

•
*Morbida mousse ai lamponi, vellutata al cacao,
zenzero aromatizzato al whisky*

