

Sweet Away

NOI CUCINIAMO, TU LO ASSAPORI A CASA.



MENÙ DI SAN VALENTINO

Sweet Away

ENTRÉE Nigiri di seppia e lattuga di mare

ANTIPASTO Roast beef di ricciola, sfoglia di patate e dressing Mediterraneo

PRIMO Quinoa, capesante, broccolo Fiolaro e salsa di corallo

SECONDO Astice alla griglia, ananas, finocchio e sesamo nero

DESSERT Cannoncini, crema gianduia e nibs di cacao

Euro 60 persona

VUOI AGGIUNGERE DELLE CRUDITÀ DI PESCE?

Scampi crudi (6 pezzi)	18	Caviale Da Vinci (10gr)	28
Gamberi rossi (6 pezzi)	18	Il grande plateau di crudi	32
Ostriche della Bretagna (6 pezzi)	14		

DESIDERATE UN APERITIVO? SEGUITE I NOSTRI SUGGERIMENTI.

Americano classico	5	Gin tonic del Mar (con estratto di alghe)	7
Americano del professore	7	Paloma	6
Gin tonic	5		

DESIDERATE ABBINARE UN VINO? SCEGLIETE TRA I NOSTRI CONSIGLIATI.

Prosecco di Valdobbiadene "Sweet World"	18	Lugana — Cà Lojera	21
Franciacorta Satèn — Gatti	36	Riesling — Köfererhof	30
Pinot nero Quattro Brut — Buvoli	46	Pouilly Fumé - Serge Dagueneau	35
Champagne Blanc de Blancs — Larrander Bernier	77	Furore Bianco Fiorduva - Marisa Cuomo	63

Il Ritiro può avvenire dalle 18:30 alle 21:30.

Se preferite, potete scegliere il Servizio Delivery.*

**(Servizio attuabile con un minimo di ordine per due persone e una distanza massima di 25 km)*



Sweet Away

GRAZIE