

# PRENOTA IL TUO MENÚ DI SAN VALENTINO

ENTRO E NON OLTRE VENERDÍ 12

Dalle 12.30 alle 18 a casa Dulcis, a casa tua, dove vuoi

*Avvicinati al mondo del FOOD PAIRING,  
l'arte di abbinare il cibo ad uno spirit!*

*Si gioca sulla sintonia dei sapori, la struttura e l'aromaticità degli elementi, oppure sulla  
contrapposizione degli stessi.*

**Anche per coppie SCOPPIATE, SINGLE che sí vogliono  
bene...**

**Love Love Love**

## **MENÚ OLD FASHIONED**

1. PANE, BURRATINA DI ANDRIA E ALICI
2. MINI-CANEDERLI alla RAPA ROSSA e SPECK
3. ROAST-BEEF, SENAPE E BRIE
4. BIGNÉ DI SAN GIUSEPPE CON CREMA E FRUTTA SFUMATA AL LIQUORE DI GENZIANA E ARANCIA

### **ABBINAMENTO:**

OLD FASHIONED: Bourbon whiskey, angostura, arancia.

NEGRONI: Campari, gin, martini rosso.

*La struttura di questi due cocktail, tra il dolce e l'amaro, si abbina a gusti decisi, salmastri e affumicati e tende ad ammorbidire la bevuta.*

## **MENÚ VEGFUSION:**

1. MAKI DI VERDURA ALL'ORIENTALE CON SALSA PICCANTE
2. TAGLIOLINI AL LIME ED ERBE AROMATICHE
3. PARMIGIANA CROCCANTE DI MELANZANE
4. MOUSSE DI AVOCADO E CIOCCOLATO AL PEPERONCINO

### **ABBINAMENTO:**

MOJITO: rum, lime, menta, tonica.

MARGARITA: tequila, cointreau, lime.

*Due cocktail internazionali che si abbinano perfettamente a cibi speziati, collati dal sapore intenso e profumato del lime.*

## **TONIC MENÚ:**

1. TEMPURA DI SALMONE SU CREMA DI CIME DI RAPA
2. TAGLIOLINI AL LIME E GAMBERI
3. BUN 'N ROLL CON TARTARE DI TONNO IN SALSA TERIYAKI E PANNA ACIDA
4. STREUSEL AL CACAO E FIOR DI SALE, CREMA NAMELAKA AL CIOCCOLATO, CREMOSO AL MANGO

### **ABBINAMENTO:**

GIN TONIC RIVISITATO: boigin saffron, pepe rosa, salvia, anice stellato, tonica.

*Il gin vanta una bellissima miscela botanica complementare a molti piatti appetitosi. Il pesce completa le note floreali ed erbacee di un classico gin tonic. I sapori dolci bilanciano il chinino nel tonico e il ginepro del gin.*

**OGNI MENU 40€ a coppia COCKTAIL compreso**