



Valentines Dinner

14 Février

Chef Exécutif Roberto Scarnecchia

Chef de Cuisine Alan Foglieni

Ils vous guideront dans un parcours œnogastronomique unique, où l'élégance et la suggestion se rencontrent.

Accords mets et vins soigneusement sélectionnés par

Alessandro Frasca, Sommelier Professionnel AIS

DjSet by



DAVIDE PENNA

Coût de la soirée : **150 € par personne**

Laissez-vous envelopper par une atmosphère magique, entre saveurs, musique et enchantement.

Dans le cadre élégant de l'hôtel.



MIRAMARE THE PALACE

Pour informations et réservations: **+39 333 680 3868**

Corso Matuzia, 9 - 18038 Sanremo (IM)

AQUA LUNA
EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA
Valentines Dinner

Amuse Bouche x **Altemasi**
Trento Doc - 2021 Millesimato - Metodo Classico Brut

Coquille Saint-Jacques et Caviar Kaluga, aux algues et citron vert

Le trio Coquille Saint-Jacques – Caviar – Mousse de Montagne crée des sensations uniques et inimitables. L'umami des algues et la touche acidulée du citron vert s'harmonisent parfaitement avec l'intensité gustative et olfactive du vin. Le début parfait pour une soirée placée sous le signe de l'amour.

Entrées x **Guerci**
Cruasè 222 - Oltrepò Pavese DOCG - Metodo Classico Pinot Nero Brut Rosè

Carpaccio de Gambas Rouges, fruit de la passion et notes tropicales légèrement épicées

La douceur naturelle des délicieuses gambas rouges de Sanremo et l'effervescence vibrante et dynamique du vin s'accordent divinement. Les parfums enivrants et tropicaux du plat, mêlés aux arômes intenses de cerise, d'églantier et de pain brioché du vin, complètent l'accord parfait.

Premiers Plats x **Monte Arso**
Monte Arso 2024 - Etna Bianco DOC

Riz, Homard et Safran, jus de crustacés et perles de Champagne

La douceur de la chair de homard constitue le parfait contraste avec l'imposante minéralité du vin, qui explose en bouche, à l'image du volcan sur lequel repose le vignoble. La finesse des perles de Champagne et du safran s'entrelace harmonieusement avec la longue persistance du vin, créant une symphonie de saveurs uniques et enivrantes.

Plats Principaux x **La Viarte**
Eufem 2023 - Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla DOC

Sériole cuite mais crue, espuma Parmentier et huîtres Gillardeau à la Thermidor

L'élaboration exceptionnelle de ce plat réunit trois éléments aux textures variées, le tout sublimé par une gorgée fraîche, d'une acidité marquée, salée et minérale, issue d'une excellente version de Ribolla Gialla Frioulane.

Dessert x **Michele Chiarlo**
Nivole 2022 - Moscato D' Asti DOCG

Le Jeu des Amoureux – Suivez les instructions et laissez-vous emporter par les émotions

Le bouquet aromatique variétal du vin et sa vivacité, associés à notre parcours de desserts, constituent la conclusion parfaite d'une soirée placée sous le signe de l'amour.

