AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

Valentines Dinner

14 Febbraio

Executive Chef Roberto Scarnecchia

Head Chef Alan Foglieni

Vi guideranno in un percorso enogastronomico unico, dove eleganza e suggestione si incontrano.

Abbinamento cibo/vino curato da

Alessandro Frasca Sommelier Professionista AIS

DjSet by

DAVIDE PENNA

Costo della serata: **€150 a persona**

Lasciatevi avvolgere dall'atmosfera magica, tra gusto, musica e incanto.

Nella location dell'hotel

★★★★★ LUXURY

MIRAMARE THE PALACE

Per info e prenotazioni: **+39 333 680 3868**

Corso Matuzia, 9 - 18038 Sanremo (IM)

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

Valentines Dinner

Amuse Bouche x

Altemasi

Trento Doc - 2021 Millesimato - Metodo Classico Brut

Capasanta e Caviale Kaluga con alghe e lime

Il trio, Capasanta-Caviale-Bollicina di montagna crea delle vibes uniche ed inimitabili, l'umami delle alghe e la tendenza acida del lime concordano a pieno con l'intensità gusto-olfattiva del vino. Lo start perfetto per una serata in love.

Antipasti x

Guerci

Cruasè 222 - Oltrepò Pavese DOCG - Metodo Classico Pinot Nero Brut Rosè

Carpaccio di Gambero rosso, frutto della passione e suggestioni tropicali leggermente piccanti

La naturale tendenza dolce degli squisiti gamberi rossi di Sanremo e l' effervescenza vibrante e dinamica del vino legano divinamente, gli inebrianti profumi tropicali del piatto, intrecciati alle intense fragranze di ciliegia, rosa canina e pan brioche del vino completano il perfetto abbinamento.

Primi x

Monte Arso

Monte Arso 2024 - Etna Bianco DOC

Riso, Astice e zafferano, jus di crostacei e perle di Champagne

La tendenza dolce della carne dell' Astice è la perfetta contrapposizione all' imponente mineralità del vino, il quale esplode in bocca, così come il vulcano sul quale posa il vigneto, la raffinatezza delle perle di Champagne e dello zafferano si intrecciano perfettamente alla lunga persistenza del vino, creando al palato un' armonia di sapori unici ed inebrianti.

Secondi x

La Viarte

Eufem 2023 - Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla DOC

Ricciola cotta ma cruda, spuma Parmantier e ostriche Gillardeau alla Thermidor

L'eccezionale elaborazione di un piatto, il quale racchiude tre elementi uniti tra loro da differenti consistenze, il tutto legato da un sorso fresco e di spiccata acidità, sapido e minerale, di un' eccellente versione di Ribolla Gialla Friulana.

Dessert x

Michele Chiarlo

Nivole 2022 - Moscato D' Asti DOCG

Il gioco degli innamorati - Seguite le istruzioni e lasciatevi trasportare dalle emozioni

Il varietale bouquet aromatico del vino ed il suo brio, abbinato al nostro percorso dei dessert, sono la conclusione perfetta di una serata nel segno dell' amore.