

San Valentino

14 Febbraio 2020

BENVENUTI A WISTÈRIA / BENVENUTI A VENEZIA



BENVENUTI A WISTÈRIA

Capesante crude al gratin,
brodo tiepido di pollo arrosto,
limone salato e mela Fuji.

Moscardini alla carsolina con
vin Terrano, guanciaie,
soncino e zenzero.

Bigoli, triglia,
olive e peperoncino.

Astice, castagne al miso rosso,
passion fruit e
cime di rapa al tandoori masala.

Pre-dessert

Torta delle rose con
fave tonka e
gelato al miele di carciofi.

PETITS-FOURS

Per persona, bevande escluse 85 €
Abbinamento vini, 5 bicchieri 40 €

Valentine's Day

February 14th 2020

WELCOME TO WISTÈRIA / WELCOME TO VENICE



WISTERIA APPETIZER

Raw scallops au gratin,
warm roast chicken broth,
salted lemon and Fuji apple.

Musky octopus alla carsolina with
Terrano wine, bacon,
ginger and valerian.

Bigoli, red mullet,
olives and chili.

Lobster, red miso chestnuts,
passion fruit and
tandoori masala turnip greens.

Pre-dessert

Rose cake with
tonka beans and
artichoke honey ice cream.

PETITS-FOURS

Per person, without beverage 85 €
Optional wine tasting, 5 glasses 40 €

Saint Valentin

14 Février 2020

BIENVENUE À WISTÈRIA / BIENVENUE À VENISE



AMUSE-BOUCHE WISTERIA

Conquilles Saint-Jacques crues au gratin,
bouillon de poulet rôti,
citron salé et pomme Fuji.

Petits poulpes alla carsolina avec
vin Terrano, bacon,
gingembre et valériane.

Bigoli, rouget,
olives et piment.

Homard, marrons au miso rouge,
fruit de la passion et
fanes de navet tandoori masala.

Pre-dessert

Gâteau aux roses avec
fèves tonka et
glace au miel d'artichaut.

PETITS-FOURS

Par personne, hors boisson 85 €
Dégustation des vins, 5 verres 40 €