

San Valentino al ristorante Quartopiano: le proposte dello chef Silver Succi

Eventi - 12 febbraio 2020 - 12:55



Una location romantica, con vista sul suggestivo skyline notturno della Riviera, le prelibatezze dello Chef Silver Succi, con le sue creazioni che richiamano all'amore, le attente coccole del proprio staff: sono questi gli ingredienti proposti dal Quartopiano Suite Restaurant per la cena di San Valentino.

La serata dedicata agli innamorati ha ispirato un menù passionale che sorprenderà il palato, la vista e l'olfatto: dalla Entrée di benvenuto accompagnata da Spumante Brut Charmat, per continuare con una rosa di tonno rosso con spinaci, mela verde e lamponi e con cefalo marinato e cotto con mozzarella di bufala affumicata e radicchio tardivo. La cena proseguirà con tortelli di zucca e arancio con scampi e zenzero; a seguire, cubo di spigola avvolto nel porro con radici e salsa al caviale e polipo arrostito, cime di rapa leggermente piccanti ed il suo guazzetto.

Chiusura in dolcezza con pre-dessert e, per finire, il dessert non a caso chiamato "Amore per sempre".

Sei portate che sapranno esaltare la serata più romantica dell'anno e che saranno disponibili anche sabato 15 febbraio.

Per Info e prenotazioni: 0541 393238 | info@quartopianoristorante.com.