

Sapordivino

RESTAURANT

DINNER IN LOVE



CELEBRIAMO L'AMORE CON UN MENU SPECIALE

CELEBRATE LOVE WITH A SPECIAL MENU

14.02.2026

Flute di benvenuto con entrèe dello Chef Luca Ciaffarà
Welcome flute with Chef's amuse bouche

Croccante di riso, mayo di avocado e panzanella di mare
Rice wafer, avocado mayo and seafood panzanella

Pici al carbone vegetale, crema di pomodorini gialli,
gamberi e bottarga
*Charcoal pici, yellow cherry tomato mousse,
shrimp and salted mullet roe*

Spigola al lemon grass, pane di cristallo, uova di salmone e salicornia
*Sea bass flavored with lemongrass, crystal bread,
salmon roe and sea beans*

Combinazione di frutti esotici con croccante al karkadè
Combination of exotic fruits with a crispy hibiscus wafer

MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

bevande escluse | *drinks not included*

Euro 60,00 a persona | per person