

Menù di San Valentino 2024

Stuzzichino di Benvenuto

Macaron di pistacchio e mortadella

Ravanello fermentato e mitili

Foie gras, amarena e nocciola

Crostatina, anguilla, rapa rossa, ibisco e fiori

Pane burro e alici, frutto della passione e tartufo nero pregiato



Calamaro, aglio nero, mandorla, carciofo violetto e bernese al suo nero

Scampo laccato al miele, zucca, castagna e spuma di anice stellato

Astice, carota in carpione e bisque al curry

Seppia, spuma d'aglio, n'duja e lime

Rosa di Gorizia, caviale asetra, cocco e intingolo al coriandolo

Eliche di grano duro, granchio blu, fagioli, bottarga, bergamotto e armellina

Triglia croccante, cilindro di patata, sconciogli, scalogno e salsa allo zenzero



Cioccolato e lampone

Coccole Finali

*Per le richieste di prenotazione scrivere a
ristorante@agostinoiacobucci.it*

*È richiesto il pagamento anticipato (NON RIMBORSABILE)
a mezzo bonifico bancario all'atto della conferma.*

150 €
a persona

**VINI
ESCLUSI**