



a r i h a h o t e l

San Valentino 2018

Ore 20.30

ANTIPASTI

Veli di seppia agli agrumi della piana di Sibari
Tocchetto di tonno rosso in crosta di pistacchio
Carpaccio di spada con clementine e peperosa
Polipo in doppia cottura arrosto
con pesto di rucola e peperoncino
Cozza ripiena fantasia chef

PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di cernia in guazzetto di mare
Paccheri con gambero rosso e arancio tardivo di Trebisacce

SECONDO PIATTO

Filetto di ombrina in crosta di mandorle
Giardinetto di verdure

DOLCE

Passione dell' Amore

Vino e Bollicine iGreco,
Bevande, Acqua, Digestivi



il senso della Calabria
ristorante

.....*musica dell'amore*.....