

SAN VALENTINO TIPS. I ristoranti (parte I)



Publicato da **Redazione Food Confidential**

Da oggi fino a giovedì 14 febbraio, il fatidico giorno di SAN VALENTINO, presentiamo le nostre proposte ideali per festeggiare insieme a chi sia ama il giorno dell'amore.

Tutte **cene speciali** – alcune più **'classiche'** ed altre più **'originali'**, alcune **'stellate'** ed altre più **'easy'** – **location uniche** e **menu** ideati per chi vuole stupire il proprio partner e celebrare il romanticismo. Che sì, è vero, andrebbe celebrato tutto l'anno, ma allora perché non partire proprio dal 14 febbraio?!

Partiamo con le prime 5 proposte.

ERCOLI 1928 – via Montello 26, 00195 Roma, T. 063720243



Un menu elegante creato ad hoc per San Valentino, da provare per intero o assaggiare insieme ai piatti alla carta.

BENVENUTO DELLO CHEF, Ostrica "Regal gold edition" in tempura giapponese e salsa all'habanero

ANTIPASTO, La nostra ceviche di capesante con spinacini in due consistenze (€16)

PRIMO, Bottoncini di pasta fresca fatta in casa ripieni di caprino, su crema di rapa rossa, bergamotto e calamaretti scottati (€18)

SECONDO, Filetti di maccarello croccanti in olio cottura con pak choi marinato e salsa allo yogurt piccante (€19)

DESSERT, Sachertorte con lamponi e albicocche (€9)

MENU DEGUSTAZIONE (€50) Il menu è da intendersi per l'intero tavolo.

PERPETUAL – piazza Iside 5, 00184 Roma, T. 0669367085



Un menu sofisticato (€75), una location romantica in un 'angolo nascosto' nel cuore di Roma.

AMUSE BOUCHE, Spuma di carciofi, emulsione d'ostrica e mela acida

ANTIPASTO, Capasanta scottata su cavolfiore, tartufo nero e granella di frutta secca

PRIMO PIATTO, Tortello di scampo, caprino e topinambur

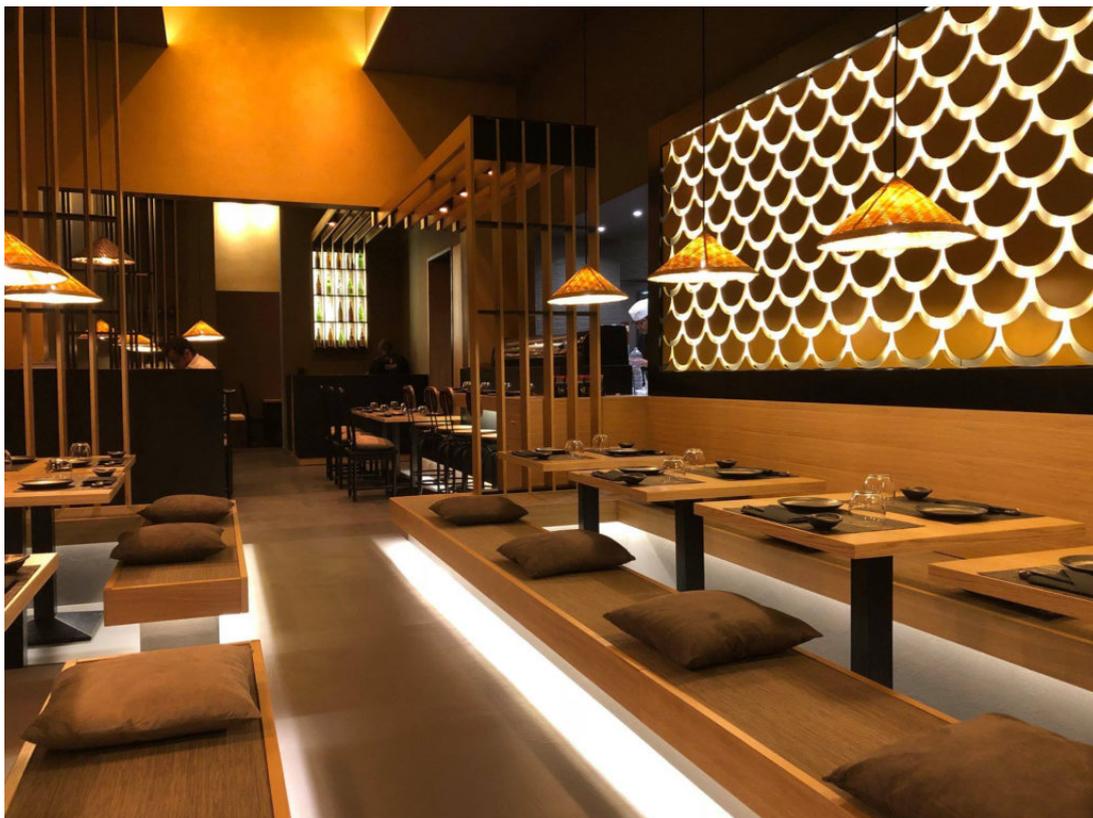
SECONDO PIATTO, Tentacolo di polpo, fonduta di pecorino affumicato e mousse di ceci

PRE DESSERT, Gelato al latte affumicato, salsa di barbabietola e croccante di lampone

DESSERT, Passione



OTOSAN – via Nemorense 101 Roma, T. 0645552486



Per un San Valentino in una vera izakaya giapponese! Piatti autentici (€45) addolciti dal dessert di **Hiromi Cake**.

- Ebi Gyoza
- Harumaki
- Sake Sekai
- Hakata
- Tartara di Salmone
- Okasan roll 4pz
- Otosan roll 4pz
- Nigiri flambè mix
- Sashimi 6 pz
- Yaki Tori
- Tataki di Salmone
- Dolce San Valentino di Hiromi Cake

PIGNETO 1870 – via del Pigneto 25, 00177 Roma, T. 067021401





Una piccola chicca nel trandy quartiere romano. Un menu degustazione ideale per l'occasione (€50).

Brindisi di Benvenuto

AMUSE BOUCHE Pigneto 1870

ANTIPASTO, Battuto di gamberi gobbetti, lavanda, robiola e misticanza. Tataky di ricciola con salsa olive capperi, pomodoro e prezzemolo fritto

PRIMO PIATTO, Risotto allo zafferano, astice e mela cotogna

SECONDO, Polpo rosticiato, crema di scarola e barbabietola

DESSERT, Cioccolato bianco, mango e passion fruit

BERTON – via Mike Bongiorno 12, 20124 Milano, T. 0267075801





Una cena stellata (€160) nell'avveniristico quartiere di Porta Nuova Varesine a Milano.

ANTIPASTO, capon magro di verdure; Scampo con cipollato, germogli di lenticchie e maionese affumicata

PRIMO, Risotto al prezzemolo e cozze

SECONDO, Coda di rospo, cavolo nero e latte cagliato al rafano; Petto di piccione in crosta e finocchio fondente

DESSERT, Agrumi e cocco; Macaron allo yogurt, meringa e cioccolato.

TAGS [amore](#) [cena romantica](#) [chef](#) [evento](#) [locarion](#) [love](#) [menu](#) [Milano](#) [ristornati](#) [Roma](#)
[San Valentino](#) [San Valentino 2019](#)



Redazione Food Confidential



Articoli Correlati



SAN VALENTINO DA BERE. Rigoloccio, l'Astemia
Pentita e La Montina

Un SAN VALENTINO chic e molto milanese: MARCHESI
1824

Due giorni di TORRONE a FICO Eataly World

FOLLOW ON
@FOODCONFIDENTIAL

