



Menu di San Valentino

14 febbraio

SCAMPI LEGGERMENTE SCOTTATI CON CAROTE E
FRUTTO DELLA PASSIONE (B,G)

LIGHTLY SEARED LANGOUSTINES WITH
CARROTS AND PASSION FRUIT



CAVATELLI AI CARCIOFI CON CALAMARETTI
SPILLO AL NERO DI SEPPIA (A,D,N)

CAVATELLI PASTA WITH ARTICHOKE AND
BABY SQUID BLACK INK



LOMBATA DI VITELLO ARROSTITA CON FOIE GRAS,
TOPINAMBUR E TARTUFO NERO PREGIATO (G)

ROASTED VEAL LOIN WITH FOIE GRAS,
JERUSALEM ARTICHOKE AND PREMIUM BLACK TRUFFLE



MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE,
COMPOSTA DI FRAGOLINE DI BOSCO E
GELATO ALLE MANDORLE CARAMellate (C,G,H)

MILK CHOCOLATE MOUSSE WITH
WILD STRAWBERRY COMPOTE AND
CAMELIZED ALMOND ICE CREAM



CAFFÈ E FRIVOLEZZE

COFFEE AND PETIT FOURS



€ 120,00 PER PERSONA (ACQUA E COPERTO INCLUSI)
€ 120,00 PER PERSON (MINERAL WATER AND COVER CHARGE INCLUDED)