

MENU SAN VALENTINO

Bollicine e benvenuto dello Chef

ANTIPASTI

Tataki di tonno, gel di soia, zenzero candito e germogli all'aglio

Tentacoli di polpessa su nuvola di patate masè, salsa verde, stracciatella di bufala

PORTATE

Ravioli di pasta all'uovo in farcia di cernia di fondale del Mediterraneo, cremoso di bietola e ristretto all'inzimino

Filetto d'orata in crosta di scampi in salsa beurre blanc all'aneto e tortino di asparagi

DESSERT

Semifreddo alla fava tonka con sfoglia caramellata con salsa al caramello salato (Passion Fruit)

Acqua naturale e frizzante
Bollicine
Caffè

VALENTINE'S MENU

Bubbles and a welcome from the Chef

ANTIPASTI

Tuna tataki, soy gel, candied ginger and garlic sprouts

Meatball tentacles on a cloud of masè potatoes, green sauce,
buffalo mozzarella stracciatella

COURSES

Egg pasta ravioli filled with Mediterranean sea bass, creamy chard
and a reduction of inzimino

Sea bream fillet in a scampi crust with dill beurre blanc sauce and
asparagus tart

DESSERT

Tonka bean parfait with caramelized puff pastry and salted
caramel sauce (Passion Fruit)

Still and sparkling water

Wine

Coffee