

San Valentino

14 Febbraio 2025

**BRINDISI DI BENVENUTO CON ENTRÉE
PANINO AL VAPORE CON RIDUZIONE DI CROSTACEO,
POLVERE DI TÈ MATCHA**

Welcome drink with entrée
Steamed bun with shellfish reduction, matcha tea powder

**CARPACCIO DI BLACK COD CON GAZPACHO,
GELÉE ALLE ERBETTE**

Black cod carpaccio with gazpacho,
herbs gelée

**SCAMPO, PORRO FONDENTE,
RIDUZIONE DI KEFIR E FOIE GRAS**

Langoustine, braised leek,
kefir reduction and foie gras

**RISOTTO CON RAPA ROSSA E SEDANO RAPA,
TROTA SALMONATA, OLIO AROMATIZZATO**

Beetroot and celeriac risotto,
salmon trout, flavored oil

**CERNIA IN CROSTA DI PANE,
CREMA DI POMODORO ARROSTITO,
LATTICELLO DI BUFALA, MELANZANA, CAPPERI**

Grouper in a bread crust, roasted tomato cream,
buffalo buttermilk, eggplant, capers

BIGNÈ CON GIANDUIA E LAMPONE
Cream puff with gianduja and raspberry

h 20.00 Arrivo degli ospiti
h 20.30 Inizio della cena

€ 75 p.p.

(COPERTO E BRINDISI DI BENVENUTO INCLUSI)
(Cover charge and welcome drink included)

[Clicca qui e prenota ora](#)