



## Menù di San Valentino

### Valentine's menu

Cocktail di benvenuto

#### Tra le dita / Welcome fingerfoods

**Bao al tartufo**

Truffle bao

**Cannolo di rapa rossa, baccalà mantecato, alga nori**

Beetroot cannolo, creamed cod, nori seaweed

**Cialda di riso soffiato alle alghe, gamberi rossi e lime**

Puffed rice wafer with seaweed, red prawns and lime

#### In condivisione / To share

**Maki Fragola**

Strawberrie Hosomaki

**Uramaki Viola**

Avocado, carota viola, patata croccante,

maionese di mandorle e barbabietola, cavolo marinato

Avocado, purple carrot, crispy purple potato, beetroot  
and almond mayonnaise, marinated purple cabbage

\*\*\*

**Tartare di salmone Scozzese, avocado e ikura**

Tartare di salmone scozzese, avocado and ikura

**Tortello di crostacei - Crema di carciofi, triglia e i suoi fegatini**

Shellfish tortelli - Artichoke cream, red mullet and its livers

**Rombo in tegame, nocciola, curcuma e spugna al prezzemolo**

Grilled turbot, hazelnut, turmeric and parsley sponge

**Passione - Frutto della passione, cioccolato e Liquirizia**

Passion fruit, chocolate e liquorice

**Selezione dei vini della nostra cantina**

Wines selection

**Euro 140,00 per persona iva inclusa bevande incluse**

**Euro 140 per person vat included beverage included**