

Menù di San Valentino

Valentine's menu

Snacks tra le dita **Welcome fingerfoods**

Pan Brioche al vapore e maionese al tartufo
Steamed bun, truffle mayonnaise

Cannolo di rapa rossa, baccala mantecato, yuzu e alga nori
Red turnip cannoli, creamed cod, yuzu and nori seaweed

Spuma di parmigiano, crumble di pepe e cipolla caramellata
Parmesan cheese mousse, pepper crumble and caramelized onion

Cocktail di benvenuto in abbinamento
Welcome fingerfoods

Tartare di salmone, avocado, mandorle marcona e maionese di bufala
Salmon tartare, avocado, prestigious almonds and buffalo mozzarella cheese mayonnaise

Fondente di patate, mazzancolle e tartufo
Mashed potatoes, prawns and truffle

Trofie, gamberi viola, sepioline e canocchie
Trofie pasta, purple prawns, cuttlefish and mantis shrimp

Rombo chiodato alla mugnaia, carciofi e pistacchi
Turbot, meurnière sauce, artichokes and pistachios

Creme brulèe, frutti rossi e yuzu
Creme brûlée, red fruits and yuzu

Coccole e caffè
Cuddles and coffee

90 euro per persona (bevande incluse)
90 euros per person (beverage included)