

Menu' di San Valentino

(un piatto a scelta per portata) / €95 per persona Coperto incluso / Vini e bevande esclusi

Valentine's Day Menu

(choice of one dish per course) / €95 per person / Wine and Beverages Not Included

Antipasti STARTERS

Capesante al Forno
Crispy Baked Sea Scallops

Tartare di Ricciola e Finocchio
Yellowtail and Fennel Tartare

Polpo alla Griglia con pùrea di Topinambùr
Grilled Octopus with Jerusalem artichoke puree

Prosciutto di Serrano e búfaline
Jamón Serrano and buffalo mozzarella morsels

Tartare di Filetto
Beef Tartare

Pâté de Foie Gras Maison
Classic Pâté De Foie Gras

Primi FIRST COURSE

Tagliolini all'Astice
Tagliolini with lobster

Penne alla Crema di Scampi
Penne in Prawn Sauce

Spaghetti di Gragnano con Pomodorini e Bottarga
Gragnano Spaghetti with Cherry Tomatoes and Bottarga

Tagliatelle alla Bolognese
Fettucini with Bolognese Sauce

Tortelloni Gorgonzola e Noci
Gorgonzola and Walnuts Ravioli

Dolci DESSERTS

Tiramisù
Tiramisù

Gelato alla Crema Artigianale con Frutti di Bosco
Artisanal Vanilla Gelato with Berries

Mousse di Cioccolato
Chocolate Mousse

Secondi SECOND COURSE

Rombo ai Carciofi
Pan Roasted Turbot with Artichokes

Soglioline alla Griglia con Peperoncini Shishito
Grilled Sole and Shishito Peppers

Frittura Mista di Pesce con Zucchini
Seafood and Zucchini Tempura

Tagliata di Manzo con Rucola e Parmigiano
Beef Tagliata with Arugula and Parmesan

Scaloppine al Limone
Lemon Veal Scaloppini

Costolette d'Agnello
Grilled Lamb Chops