

Illibertymilano

San Valentino 2026

Chips, snack e Metodo Classico extra brut

Antipasto a scelta

Tartare di dentice

Con insalata di finocchi, arance e mandorle

Carciofo croccante al pecorino siciliano “Calcagno”

Cicoria ripassata al peperoncino e pane alle olive

Primo a scelta

Gyoza arrosto di rombo al timo e olive

Su spuma di patate e carciofi abbrustoliti

Risotto alla Milanese, midollo e liquirizia

Mantecato con Parmigiano, zafferano Navelli, burro acido e midollo fondente alla liquirizia

Secondo a scelta

Baccalà in olio cottura, spuma di latte e polvere di caffè

Topinambur alla bourguignonne e le sue chips

Costoletta di agnello al burro, aglio e rosmarino

Con patata soffiata alla senape e friggitello al forno

Dolce a scelta

Frambola al gianduia e lamponi

Dacquoise al cioccolato fondente e coulis ai lamponi

“Libertyramisù”

Crema al mascarpone, semifreddo al caffè, crumble alle nocciole e cacao

Piccola pasticceria

80,00€ a persona (Bevande escluse)