

MENÙ SAN VALENTINO 2026



L'INCONTRO



PERCORSO DI MARE

TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO
CON MANGO FRESCO, PERLE DI OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA, SEMI DI
SESAMO NERO E CITRONETTE AL PASSION FRUIT

RISOTTO ALL'ASTICE
MANTECATO ALLA BISQUE PROFUMATA
DI ANICE STELLATO E CARDAMOMO

TONNO SCOTTATO
CON POLVERE DI AGLIO NERO, BABY
BARBABIETOLE E CHIPS DI RAPA MULTICOLOR

TORTINO FONDENTE AL CACAO 75%
DAL CUORE MORBIDO AL LAMPONE
CON GELATO ALLA VANIGLIA

€ 110
CAD.

MENÙ SAN VALENTINO 2026



LA PROMESSA



PERCORSO DI TERRA

TOURNEDOS DI FILETTO DI VITELLO COTTO
A BASSA TEMPERATURA
CON MAIONESE AL LAMPONE, CAPPERI
IN FIORE E PETALI DI ROSA

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA
CON FONDUTA DI BITTO
E BRUNOISE DI MANZO AL TARTUFO

GUANCIA DI MANZO GLASSATA
ALL'AMARONE CON PAN BRIOCHE AL FOIE GRAS
E CHUTNEY DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

TORTINO FONDENTE AL CACAO 75%
DAL CUORE MORBIDO AL LAMPONE
CON GELATO ALLA VANIGLIA

€ 110
CAD.