

Menù di San Valentino

Tartare di salmone, cialda croccante di riso venere e passion fruit
Salmon tartare, crispy Venere black rice wafer and passion fruit

4-1

Gambero rosa, acqua di mozzarella e latte di cocco,
chutney di fragole e pepe rosa, polvere di lampone
*Pink shrimp, mozzarella water and coconut milk, strawberry
and pink pepper chutney, raspberry powder*

2-7

Bao alla barbabietola con insalatina di granchio e gel agropiccante
Beetroot bao bun filled with crab salad and sweet-and-sour spicy gel

1-2-3

Risotto di mare con riduzione di ibisco,
bisque di crostacei, ostrica a bassa temperatura e burro al lime
*Seafood risotto with hibiscus reduction, shellfish bisque,
low-temperature cooked oyster and lime butter*

1-2-7-14

Trancio di salmone in crosta di mandorle, millefoglie croccante
di patate, asparago di mare e beurre blanc al dragoncello
*Almond-crusted salmon, crispy potato millefeuille,
sea asparagus and tarragon beurre blanc*

4-7-8

Cubi di sponge cake ai frutti rossi, namelaka al cioccolato bianco
e cream cheese, gel al lampone e terra di cacao amaro al sale di Maldon
*Red berry sponge cake cubes, white chocolate and cream cheese namelaka,
raspberry gel and bitter cocoa crumble with Maldon salt*

1-3-7

€ 75,00 bevande escluse
€75.00 drinks not included

