

Valentine's Day Menu



Entrée

*Scallop tartare with samphire cream, salmon roe,
potato chips, and black kale powder*

Starter

*Low-temperature cooked and seared cuttlefish with turnip greens,
cuttlefish mousse, Jerusalem artichoke foam, leek oil, and pea shoots*

First Course

*Tagliolini in scampi carbonara with scampi tartare,
fried egg yolk, crispy guanciale and carbonara sauce*

Second Course

*Tuna "katsu" cutlet with thyme-scented celeriac purée, honey-glazed spring onion with chili,
and velvet pioppino mushroom cream, served with lemon and Madreperla sauce*

Pre-dessert

Yuzu cream macaron

Dessert

*Vanilla and white chocolate bavaresis with a pomegranate heart
on a biscuit base, served with orange and pomegranate sauce*

95€

includes bread, water and coffee

Menu San Valentino



Entrée

*Tartara di capesante con crema di salicornia, uova di salmone,
chips di patate e polvere di cavolo nero*

Antipasto

*Seppia cotta a bassa temperatura e scottata con cime di rapa, mousse di seppia,
spuma di topinambur, olio al porro e germogli di pisello*

Primo

*Tagliolini alla carbonara di scampi con tartara di scampi,
tuorlo fritto, guanciale croccante e salsa carbonara*

Secondo

*Cotoletta "katsu" di tonno con purea di sedano rapa al timo, cipollotto glassato al miele
e peperoncino e crema di pioppini, accompagnata da limone e salsa Madreperla*

Pre-dessert

Macaron con crema allo yuzu

Dolce

*Bavarese alla vaniglia e cioccolato bianco con cuore al melograno su
base di biscotto, accompagnato da salsa all'arancia e melograno*



95€

inclusi acqua, pane e caffè