



Tan Valentino

CHIANTÀ
RISTORANTE



“

Per questa serata speciale ho voluto creare un menu che accompagni gli ospiti in un viaggio delicato e sensoriale, dove ogni piatto nasce dalla ricerca della purezza e da un gesto semplice, capace di valorizzare la materia prima nella sua essenza.

Dai profumi del mare alle note floreali e fruttate, il percorso si sviluppa attraverso sapori equilibrati e presentazioni dai toni rosa, pensato per essere condiviso, assaporato con calma e vissuto come un momento di intimità.

Una cucina che celebra San Valentino con eleganza, rispetto degli ingredienti e il piacere autentico dello stare insieme. ”

CHEF VITO



“

For this special evening, I wanted to create a menu that guides guests on a delicate and sensorial journey, where each dish is born from a search for purity and from a simple gesture – one that enhances the essence of each ingredient.

From the aromas of the sea to floral and fruity notes, the experience unfolds through balanced flavors and soft pink hues, designed to be shared, savored slowly, and lived as a moment of intimacy.

A cuisine that celebrates Valentine's Day with elegance, respect for ingredients, and the genuine pleasure of being together. ”

CHEF VITO



STUZZICO DI BENVENUTO



ANTIPASTO

Gambero rosso di Mazara del Vallo marinato agli agrumi di Sicilia, arance pelate a vivo, caviale di finocchietto selvatico e polvere di cappero

Mazara del Vallo red shrimp marinated in Sicilian citrus, blanched oranges, wild fennel caviar, and caper powder.



PRIMO

Risotto dell'Azienda Chicco del Mulino mantecato allo Champagne, Parmigiano Reggiano 24 mesi, burro d'alpeggio affumicato e polvere di rose rosse disidratate

Risotto made with Chicco del Mulino rice, creamed with Champagne, 24-month aged Parmigiano Reggiano, smoked alpine butter and dehydrated red rose powder.



SECONDO

Trancio di Ombrina cotta in robatayaki, salsa ai ribes fermentati, bouquet di cime di rapa e rapa bianca

Robatayaki-grilled slice of Meagre, fermented red currant sauce, turnip greens peels and white turnip.



DESSERT

Spuma di lamponi, meringa alle more e gelato ai mirtilli

Raspberry espuma, blackberry meringue and blueberry ice cream.



FINALE

Piccola pasticceria e caffè (a nostra discrezione)

Petite pastries and coffee (Chef's selection)

74 €

bevande escluse / Beverages not included

