

# *Profumi di Mare*

*Benvenuto Acciuga Fritta, Scarola e Maionese al Lime*

*Panino al Vapore con Gamberi Rossi in Tempura e Rapa Rossa Fermentata*

*Gnocchi di Patate Viola, Salsa allo Zafferano e Cozze*

*Cofanetto di Salmone al Forno con Erbette Saltate*

*Cremoso di San Valentino*

*€ 50,00 per persona*

# *Profumi di Terra*

*Benvenuto di Bignoline alle Verdure*

*Crema Brulée al foie Gras e Chutney di Mango*

*Tortellone alla Carbonara*

*Coniglio in Porchetta con Erbette al Salto*

*Cremoso di San Valentino*

*€ 40,00 per persona*

*per la serata proponiamo in abbinamento*

<i>Lambrusco Metodo Classico Brut 2009, Cantina della Volta</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Franciacorta Riserva Francesco Iacono Brut 2005 Villa Crespia</i>	<i>€</i>	<i>63,00</i>
<i>Champagne Grand Millésime 1996 Brut Baron Fuente</i>	<i>€</i>	<i>85,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2013, Valdisuga</i>	<i>€</i>	<i>43,00</i>
<i>Barolo Cinquevigne 2014, Damilano</i>	<i>€</i>	<i>48,00</i>
<i>Barthenau Vigna S Urbano 2015, J. Hofstatter</i>	<i>€</i>	<i>90,00</i>