valentine's

AT THE CLIFF

ASSAGGI

Frutti di mare
tarragon lobster, oyster & mignonette,
tuna & black truffle

ANTIPASTI

King Crab alla Caesar
pickled peal onions & oreganta

PRIMI

Egg Yolk Gnuddi
black truffle & asparagus nest

SECONDI

Brasato al Barolo
chanterelle mushrooms & swiss chard

DOLCE

DOL Charlotte Strawberry
whipped ganache, strawberry rhubarb
confit, strawberry mint sauce

valentine's

AT THE CLIFF
WINE PAIRING

ASSAGGI

Frutti di mare
tarragon lobster, oyster & mignonette,
tuna & black truffle

Taittinger Brut Reserve NV

ANTIPASTI

King Crab alla Caesar
pickled peal onions & oreganta

*Soave Classico DOP Giacomo Montressor,
Veneto, Italy*

PRIMI

Egg Yolk Gnuddi
black truffle & asparagus nest

*Paolo e Noemia d'Amico Notturno dei
Calanchi Pinot Noir, Umbria IGT, Italy*

SECONDI

Brasato al Barolo
chanterelle mushrooms & swiss chard

*Giacomo Montresor Amarone della
Valpolicella DOCG, Veneto, Italy*

DOLCE

DOL Charlotte Strawberry
whipped ganache, strawberry rhubarb
confit, strawberry mint sauce

*Bottega 'Petalo Il Vino dell Amore Moscato'
Spumante Dolce Colli Euganei, Veneto, Italy*