



Menù di San Valentino

A BASE DI CARNE

ANTIPASTO

CONTROFILETTO DI MANZO ROSA
AL CUORE CON RISTRETTO AL VINO
ROSSO E SALE DI MALDON

PRIMO

RISOTTO MANTECATO ALLO
ZAFFERANO CON QUENELLE
DI RAGÙ DI CONIGLIO

SECONDO

MEDAGLIONE DI MANZO CON
OLIO AL ROSMARINO E PATATA
CROCCANTE ALLA PAPRIKA

DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON
CUORE AL MANGO E FRUTTO
DELLA PASSIONE

60€ - BEVANDE ESCLUSE

14 FEBBRAIO 2025



Menù di San Valentino

A BASE DI PESCE

ANTIPASTO

CRUDO DI RICCIOLA, GOCCE
DI OLIO AL BASILICO E
SCORZETTA DI ARANCIA

PRIMO

LINGUINE DI PASTA FRESCA
IN SUGHETTO DI ASTICE E
POMODORINI

SECONDO

FILETTO DI SPIGOLA CON
PANATURA CROCCANTE ALLE
ERBETTE SU CREMA DI PATATE

DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON
CUORE AL MANGO E FRUTTO
DELLA PASSIONE

60€ - BEVANDE ESCLUSE

14 FEBBRAIO 2025