



## **Menù di San Valentino**

4 Portate –120 Euro PP (Bevande Escluse)

### **Antipasti**

**Astice, cavoletti di Bruxelles, salsa rouille, olivello spinoso & olio all'alloro**

Lobster, Brussel sprouts, rouille sauce, sea buckthorn and laurel oil

or

**Vellutata di carote, grano saraceno, senape & germogli**

Carrot soup, buckwheat, mustard and sprouts

### **Primi**

**Risotto alla barbabietola, gorgonzola, noci & caffè**

Beet risotto, gorgonzola cheese, walnuts and coffee

or

**Linguine, vongole & cime di rapa**

Linguine, clams and turnip greens

### **Secondi**

**Trancio di branzino, cavolfiore, crema di prezzemolo & zeste di limone**

Sea bass, cauliflower, parsley and lemon zest

or

**Filetto di manzo, radicchio tardivo marinato, purè di pastinaca & salsa al Porto**

Beef fillet, marinated radicchio, parsnip purée and Port sauce



or

**Carciofi alla brace, barbabietola in agro, burrata & menta**

Grilled artichoke, pickled beet, burrata cheese and mint

**Desserts**

**Mousse al cioccolato fondente, rum & lampone**

Dark chocolate mousse, rum and raspberry

or

**Meringa, cremoso al limone & vaniglia**

Meringue, lemon cremoso and vanilla

\*\*\*

Il menù a 4 portate consiste in un antipasto a scelta tra le due opzioni, un primo piatto a scelta tra le due opzioni, un secondo piatto a scelta tra le tre opzioni ed un dessert a scelta tra le due opzioni.

I nostri ospiti potranno scegliere dalla carta dei vini o richiedere un wine pairing.

\*\*

**Menù per Bambini**

E' disponibile, su richiesta, un menù per bambini di età compresa tra 0 e 12 anni.

\*

Gentile ospite, per consultare la lista degli allergeni, rivolgersi al personale di sala