

Valentine's Day Menu

Aperitivo di benvenuto:

Welcome aperitif:

Gamberi in tempura alla paprica

Shrimp tempura with paprika

Zuppetta al lemon grass, latte di cocco e funghi shitake

Lemon grass soup, coconut milk and shitake mushrooms

Ostrica in salsa mignonette

Oyster in mignonette sauce

Carpaccio di salmone e capesante, cuori di lattuga e wasabi

Carpaccio of sockeye salmon and scallops, lettuce hearts and wasabi

Riso carnaroli riserva San Massimo, rape rosse e crema di Parmigiano

San Massimo reserve Carnaroli rice, red turnips and Parmesan cream cheese

**Filetto di vitello scottato con carciofi stufati alla maggiorana
su crema di patate**

Seared fillet of veal with stewed artichokes in marjoram on creamed potatoes

Cuore di sfoglia al mascarpone, cremoso al cioccolato e lamponi

Mascarpone puff pastry heart, chocolate cream and raspberries

€ 75 per persona / per person

Bevande incluse: acqua, 1 calice di spumante Metodo Classico, caffè

Drinks included: water, 1 glass of sparkling wine Metodo Classico, coffee