

Be my Valentine

MENU

Bocconcino di crepes panato e fritto con ricotta e verdure
su coulis di pomodoro datterino piccante

Fried ricotta and vegetable crepes bite on spicy cherry tomato coulis

Gamberi crudi al profumo di lime con insalatina di
finocchi, zenzero e mandorle

Lime-scented raw prawns with fennel, ginger and almond salad

Risotto con lamponi e champagne

Raspberries and champagne risotto

Ravioli bufala e pomodoro con pesto di basilico al mortaio
su crema leggera di melanzane, pinoli e uvetta

*Buffalo mozzarella and tomato ravioli with basil pesto on light cream
of aubergines, pine nuts and raisins*

Baccalà allo zenzero e rosa canina con patate novelle
aromatizzate al rosmarino e tabasco

*Ginger and rosehip cod with new potatoes flavored with rosemary and
tabasco*

Mousse al cioccolato e lamponi con crumble al cacao

Chocolate and raspberry mousse with cocoa crumble

Vini di nostra selezione inclusi

Wines of our selection included

€ 68,00 per persona

€ 68,00 per person