

MENU DI SAN VALENTINO
VALENTINE'S DAY MENU

Dalle ore 20:00 - *Starting from 8pm*

Antipasti / Starters

Crema di topinambur con cozze croccanti e carotine in agrodolce
Jerusalem artichokes cream with crispy mussels and sweet and sour baby carrots

Champagne Cuvée Desire Brut s.a. – Marguerite Guyot

Capesante in salsa di mango e cime di rapa
Scallops with mango sauce and turnip greens

Champagne Cuvée Desire Brut s.a. – Marguerite Guyot

Primo Piatto / First Course

Ravioli di branzino mantecato con carciofi e mandarino
Creamy seabass ravioli with artichokes and tangerine

Ribolla gialla 2015 – Le vigne di Zamò

Secondo Piatto / Main Course

Filetto di rombo in roulade di verdure allo zenzero con spuma di bisque
Turbot fillet rolled with ginger vegetables and bisque foam

Ribolla gialla 2015 – Le vigne di Zamò

Dessert

Tortino al cioccolato con salsa al frutto della passione
Chocolate pie with passion fruit sauce

Amnesia BIO s.a. - Spadafora dei Principi di Spadafora

€75 per persona, bevande incluse
€75 per person, including drinks