

SAN VALENTINO 2025

**CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO,
TARTARE DI TROTA SALMONATA AL LIME
CON LE PROPRIE UOVA, GRISSINO AL CARBONE**

*Red prawn carpaccio,
lime-marinated salmon trout tartare with its own roe,
charcoal breadstick*

Euro 18,00



**RISO CARNAROLI SELEZIONE "BIANCHETTI"
AL MANDARINO, CAPESANTE E MASCARPONE**

*Carnaroli rice "Bianchetti selection"
with mandarin, scallops and mascarpone cheese*

Euro 16,00



**TURBANTE DI ROMBO, STICK DI VERDURE ALLO ZENZERO,
VELLUTATE DI SPINACINO E SPUMA AL RAFANO**

*Turbot roll, vegetables and ginger sticks,
baby spinach velouté and horseradish foam*

Euro 24,00



**NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE E PEPE DI TIMUT,
ARABESCHI DI ZAFFERANO E LAMPONE**

*Dark chocolate and Timut pepper namelaka,
saffron and raspberry arabesques*

Euro 8,00



Menu 4 portate, acqua inclusa, altre bevande escluse

Euro 60,00 per persona

4 course menu, water included, other drinks not included

Euro 60,00 per person