

Cena di San Valentino



Tra ME e TE

Grissino di scorzonera, prosciutto di ventresca di tonno
Spiedino di ostrica, la salsa nel guscio
Gambero fritto, maionese in lattuga
Capasanta e Bloody Mary



Spaghetto Mancini, barba dei frati,
salsa alle mandorle e caviale Voyage

Risotto Carnaroli,
anemone, limone salato, scampi



Branzino di lenza,
cicoria, olandese al cerfoglio

Wagyu,
filetto, asparagi, salsa bordolese



Il Cuore di San Valentino,
bavarese al mandarino e cioccolato bianco,
dragon fruit al bergamotto

Percorso vini 4 calici
Acqua, caffè e aperitivo inclusi

Euro 260 per persona