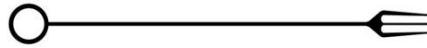


## Cena di San Valentino



### 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