



Cena di San Valentino

Flute di Prosecco di benvenuto

Caviale di melanzane, scampo marinato e piccola
meringa di parmigiano



Tentacolo di polpo arrostito e fondente
di patate dolci

Crocchetta di astice, tagliata di mango e guacamole



Cannelloni ai carciofi, riduzione di cicale
e polvere di nero di seppia



Filetto di ombrina, erbe aromatiche al forno
e maionese alla barbabietola



Cremino alla nocciola, salsa mou
e freddo al dolce latte

Richard Leimer
Executive chef

€59,00 a persona
(vini esclusi)

