



Il Menù di San Valentino

- **Tartare di Gambero Rosso, Purea di Zucca, Zenzero, Caffè (2)**
- **Medaglione di Aragosta Confit, Julienne di Verdure, Misticanza dell'Orto, Vellutata di Topinambur e Ribes (2,9)**
- **Triglia di Scoglio, Scaloppa di Foie Gras, Cipolla Caramellata ai Lamponi, Passatina di Spinaci, Pan Brioche Tostato (1,3,4,7)**
- **Linguine Pastificio Felicetti, Ostriche Gillardeau, Caviale, Cipolla Dolce Affumicata, Burro di Normandia (1,7,12,14)**
- **Ricciola di Fondale, Purea di Patata Violetta, Ristretto di Caciucco, Menta (2,4,9,12)**
- **Pannacotta alla Vaniglia, Tartelletta alla Vaniglia, Chantilly Yogurt e Lime (1,3,7)**
- **Piccola Pasticceria**

Euro 100 Per Persona

**I Menù sono serviti per TUTTI i commensali del tavolo.
Il coperto è incluso, le bevande sono escluse.**

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi