

La cena di San Valentino

L' Aperitivo

Rossini cocktail

Salmone selvaggio affumicato, crostino di pane, burro

Ostrica 

Il menu

Polpo, hummus di ceci, erbe amare, maionese di acciughe, lime

Risotto "Vialone Nano riserva S. Massimo", barbabietola, caprino,
crudo di gamberi rossi, lemongrass

Rombo, asparagi, aglio nero, ricci, limone candito

 Cuore al bianco lampone e gocce d'oro 

€ 68 p.p.

(aperitivo, acqua e caffè inclusi)

Abbinamento vini (tre calici) € 17 p.p.