



CENA DI SAN VALENTINO  
VALENTINE'S DAY DINNER

Venerdì 14 Febbraio dalle 19.30  
*Friday, February 14 from 7.30 pm*

€165 per persona, flûte di benvenuto incluso (Costaripa, Mattia Vezzola Rosè, metodo classico)

*€165 per person, including welcome flute (Costaripa, Mattia Vezzola Rosè, metodo classico)*

---

Carpaccio di scampi scozzesi, agrumi, caviale e nasturzio  
*Scottish scampi carpaccio, citrus, caviar and nasturtium*

Ravioli con pesce spada, salsa al caciucco, salicornia e polvere di capperò  
*Ravioli with swordfish, caciucco sauce, salicornia and caper powder*

Trancio di rombo  
con crema di zucca, crumble di lievito madre, carote viola e salsa al finocchietto  
*Turbot slice  
with pumpkin cream, sourdough crumble, purple carrots and fennel sauce*

Cre moso al passion fruit, vodka e lime  
*Passion fruit mousse, vodka and lime*

Cuore al cioccolato fondente, pepe di Sichuan e ribes rosso  
*Heart of dark chocolate, Sichuan pepper and red currant*

Caffè e frivolezze  
*Coffee and petits fours*

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande  
*In case of allergies or food intolerances, kindly notify our personnel who will provide you with suitable information about our dishes and beverages*  
Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti  
*A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill*