



**SAN VALENTINO**  
**Valentine's day**

Benvenuto dello chef  
*Chef's welcome appetiser*

Capesante con consommé di cetriolo e mela verde  
*Scallops with cucumber consommé and green apple*

Scampo e avocado con vinaigrette di zenzero e frutto della passione  
*Langoustine and avocado with ginger and passion fruit vinaigrette*

Cannellone di merluzzo con caviale Asetra e salsa di patate affumicate  
*Cannellone stuffed with cod, Asetra caviar and smoked potato sauce*

Ricciola Hamachi con puntarelle e carciofi  
*Hamachi amberjack with puntarelle chicory and artichokes*

Manzo alla brace con salsa al tartufo nero pregiato e patata al cartoccio  
*Grilled beef with black truffle sauce and baked potato*

Cioccolato, pepe e mango  
*Chocolate, pepper and mango*

Piccola pasticceria  
*Petit fours*

325€ per persona, bevande escluse  
*€325 per person, excluding drinks*