



Cena di San Valentino, Sabato 14 febbraio '26
Valentine's Day dinner

Menù

Sorbetto alla vaniglia e ostrica in tempura e agrumi, bollicine

Vanilla sorbet, tempura oyster and citrus fruits, bubbly wine

—

Elementi di mare:

Polpo rostito con patate glassate, macco di ceci al finocchietto e limone arrosto;
crick crok di ombrina con maionese all'acciuga e chimichurri;
tonno tonnato; finger sandwich di mare

Roasted octopus with glazed potatoes; chickpeas "macco" with fennel, aubergine caviar and roasted
lemon; crick crok "bocadaro" croacker, anchovy mayonnaise, chimichurri;
tuna; sea finger sandwich

—

Tortello variegato, ripieno di gambero e burrata, ristretto di crostacei e frutti di mare

Coloured tortello filled with prawns and burrata cheese, shellfish thick sauce and Sea food

—

Parmigiana di ombrina bocadaro con dripping di vegetali in carpione

Bocadaro croacker parmigiana wafered and lightly fried with vegetables dripping

—

Cremoso al mango, salsa mou, sablé al cacao, gelato al cioccolato bianco e maracujá,
spugna al fondente, semifreddo al cioccolato e maracujá

Creamy mango, mou sauce, cocoa, white chocolate ice cream and maracuja,
dark chocolate sponge, chocolate and maracuja

Acqua Panna

Acqua San Pellegrino

Vini:

Bianco Maggiore, Rallo (a tutto pasto, during eating)

Regnante, Rallo (a tutto pasto, during eating)

La tazzina di caffè e l'angolo degli spirits

Euro 65 a persona

Euros p.p.

vini inclusi

wine included