

entrée dello chef

Bignè di baccalà in brandade e chips di Vitelotte



Crema di patate e cicerchie, uovo di quaglia e caviale
su toast di spugna al timo

Risotto al Rosso di Chioggia, porcini e melograno

Gamberi al caffè su insalatina tiepida
di topinambur e zucca

Duo di vitello e foie gras caramellato,
chips di rape rosse e carciofo



*Valentine's
Day*



*Special
Dinner*

dessert

Zuppetta di agrumi con gelato al pistacchio,
gin e pepe

Cuore di frolla ai lamponi

Piccola pasticceria



Caffè e acqua inclusi

in abbinamento

Champagne Brut Classic Deutz

Chiaretto "Rosa Mara" Costaripa

Ottava Rima Maremma Toscana rosso d.o.c. Tenuta "L'Impostino"
Freisa mosto d'uva parzialmente fermentato "selezione Chef Cappotto"

€ 75,00
a persona

€ 20,00
a persona