

## Menù di San Valentino

---

Stuzzicappetito:

Tonno marinato con citronette al lampone e germogli

Merluzzo confit al lime e nero di seppia

Cubetto di Manzo scottato, mantequilla al rosmarino  
e morbido di patate.

*Ricciolo di calamaro arrostito con spinacino croccante e  
melograno.*

*Mezzo pacchero con gamberi, bisque, pomodorini variopinti  
al basilico e stracciatella di bufala.*

*Millefoglie di vitello con carciofi, scamorza  
e pane carasau.*

*Ganache al cioccolato bianco e vaniglia  
con cuore alla fragola.*

*Espresso e piccola pasticceria.*

---

**Euro 65**

**Vini e bevande escluse.**