



Cena di San Valentino

Benvenuto dello Chef



Antipasti

Ostrica mela verde e champagne

Sandwich di triglia, bouillabaisse,
olive taggiasche e olio al nasturzio



Primo

Tortelli ripieni di astice,
burrata e caviale



Secondo

Dentice alla plancia, millefoglie di patate,
latticello e spinacino



Dessert

Sfera di cioccolato cuor di lampone
e glassa al peperoncino

€ 250 per la coppia
€ 360 con abbinamento vini suggeriti dal nostro sommelier