

Welcome

BOLLICINE
FINE SPARKLING WINE

Amuse-bouche

OSTRICA E CHAMPAGNE
OYSTER AND CHAMPAGNE

Starters

SASHIMI DI TONNO, GAZPACHO DI FRAGOLE,
AVOCADO FLAMBÉ E QUINOA SOFFIATA

TUNA SASHIMI, STRAWBERRY GAZPACHO,
FLAMBÉED AVOCADO, AND CRISPY QUINOA

GAMBERI CRUDI, GEL ALLO YUZU E RISO SOFFIATO
RAW PRAWNS, YUZU GEL, AND PUFFED RICE

First Course

RISOTTO DI SAN VALENTINO CON TARTARE DI
SCAMPI E GEL DI LAMPONI FERMENTATI

VALENTINE'S RISOTTO WITH SCAMPI TARTARE AND
FERMENTED RASPBERRY GEL

Main Course

SPIGOLA AMOROSA CON CARCIOFI ALLA
MILANESE, PIL PIL ALL'AJI AMARILLO, PARMENTIER
E RIDUZIONE ALLA LIQUIRIZIA

ROMANTIC SEA BASS WITH MILANESE-STYLE
ARTICHOKES, AJI AMARILLO PIL PIL, PARMENTIER,
AND LICORICE REDUCTION

Dessert

CHEESECAKE AFRODISIACA CON FRUTTI ROSSI E
PASSION FRUIT

APHRODISIAC CHEESECAKE WITH RED FRUITS AND
PASSION FRUIT

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE
1 BOTTLE OF WINE EVERY 2 PEOPLE

130EURO P/P