



MENÙ SAN VALENTINO

Ostriche e bollicine

Carpaccio caldo di scampi
e caviale di verdure

Mezzi paccheri farciti con
polpa di astice su
vellutata di topinanbur

Sorbetto al litches

Abbraccio di sogliola e
noci di capesante, su
estratto di zucca e
asparagi verdi

Sfogliatina di lamponi al
cioccolato bianco con
quenelle di gelato
maracuya

Caffè e coccole del nostro
pasticciere

70 euro a persona