



Menu di San Valentino

WELCOME DI BENVENUTO

Ostrica Gillardeau, caviale, gel di lampone,
olio Evo, polvere di pepe rosa
Calice di Champagne

ANTIPASTO

Battito rosso: insalatina di barbabietola, crema
alle mandorle, rafano, mela red love

Gamberi rossi crudi, cioccolato amaro,
peperoncino, olio Evo

PRIMO PIATTO

Rosè di Mare: Risotto carnaroli mantecato allo
champagne, scampi crudi marinati agli agrumi,
gel di fragole fresche

SECONDO PIATTO

Petto d'anatra rosato, fondo lucido e nota di
lamponi

