



Valentine's Day 2018 **Menu**

Aperitivo di Champagne del Benvenuto
con
Delizie dello Chef
Welcome Valentine's Champagne Cocktail
With
Chef's Delicacy

* * * * *

Crema di Cetro e Piselli Verdi con Rose Caramellate, Branzino Scottato e Tortino di Riso Giallo al
Finocchietto
Grilled Sea Bass Fillet flavoured with Thyme, garnished with Yellow Rice and Citrus Cream

* * * * *

Il Nido di Tagliolini Freshi a' Coltello con Astiche Imperiale e Mango
Live Fresh Pasta Taglioni with Mediterranean Lobster and Mango

o / or

Il Raviolo Aperto di Pasta Fresca con Passata di Asparagi, Brie e Melograno
Open Raviolo Pasta with Cream of Asparagus, Brie and Pomegranate

* * * * *

Mousse di Riso al Limone, Pinoli e Fragoline
Rice Mousse flavoured with Lemon, garnished with Pine Nuts and Strawberries

* * * * *



Piatto Gourmet Afrodisiaco: Scapece di Vegetali, Gambero Rosso Candito, Agnello alle More e Salmone
allo Zenzero

*Aphrodisiac Gourmet Dish: Croudite' of Vegetables, Red Prawn with Caramelized Orange, Lamb with
Blueberry Flavour and Ginger Candy Salmon*

o / or

Tagliata di Filetto con Confettura di Pere al Peroncino, Riduzione di Calvados e Finocchio al Sale
Beef Fillet Cut with Pear Cream flavoured with Chilli, Reduction of Calvados and Fennel

Bohme di Patate Dolce e Indivia al Prosecco
Potatoes Bohme and Braised Endives

* * * * *

Sogno di San Valentino - *Delicacy of St Valentine*

Crème Brule' al Barolo con Tartufo Meringato e Cialda di Marzapane
Crème Brule' with Barolo Wine and Truffle Meringue flavoured with Marzipan

Café e Petit Fours

Price per Person incl. VAT | **€35.00**

