

# MENU

## *San Valentino*

Prosecco di Benvenuto

*Glass of Prosecco*



Tartare di gamberi rossi al lime  
indivia belga con infuso al Karkadé e perle profumate al Gin

*Red shrimps tartare with lime*

*Belgian endive with Karkadé infusion and Gin-scented pearls*



Ravioli farciti agli scampi, crudaiola di pomodoro fresco,  
polvere di olive e basilico

*Ravioli stuffed with scampi, raw fresh tomato,  
olive and basil powder*



Filetto di gallinella sottovuoto con finocchi  
riduzione al Porto rosso e fiori di ibisco  
pesto di basilico e corallo al nero di seppia

*Vacuum-packed gurnard fillet with fennel  
red Port reduction and hibiscus flowers  
basil pesto and coral with cuttlefish ink*



Namelaka al cioccolato bianco  
lamponi con zuppetta di frutti rossi all'acqua di rose  
biscotto al peperoncino dolce e cacao

*White chocolate namelaka  
raspberries with red fruit soup and rose water  
biscuit with sweet chili pepper and cocoa*



**Menu 4 portate, bevande escluse**  
**Euro 58,00 a persona**  
**4-course Menu, drinks not included**  
**Euro 58,00 per person**