

*la cena di **San Valentino** duemila26*



...alcuni nostri *iconici* per una serata speciale

Snack e amuse-bouche di benvenuto

*Gamberi di Mazara del Vallo tartare, Campari spritz, Arachidi
Black-Cod in spugna nera su crema al Cocco, Aglio e Pepe nero
Coniglio, salsa Foie gras e Melograno*

*Agnolotti d'Astice al sugo d'Astice
Risotto alla Robiola d'Alta Langa, Barbabietola e perle di Tartufo nero*

Agnello, Carota & Pop-corn ...

... aspettando il dessert

Cioccolato bianco & Lamponi

€ 100 a persona
Bevande e Vini esclusi

€ 50 a persona
*selezione vini in abbinamento ... a cura del nostro Sommelier
(acqua e caffè inclusi)*