



San Valentino

#foodwithlove2024

Antipasti

Stella di Mare di Lucio Dalla

Tiepido di mare con ostrica gratinata al Gruyeres,
capasanta all'arancia e piovra in croccante di Bretzel

Rosso Relativo di Tiziano Ferro

Carpaccio di Chianina con mimosa all'uovo su crudo
di radicchio rosso tardivo con pesto di Cantabrico

Primi piatti

Vacanze Romane dei Matia Bazar

Spaghettone con crema di cacio laziale ai tre pepi:
Tellicherry, Voatsiperifery, Cubebe e tartufo nero

Oro di Mango

Riso Carnaroli Mignone allo zafferano e polvere di
liquirizia selezione JS1599 con crudo di scampi

Secondi piatti

7000 caffè di Alex Britti

Tre tagli di Patanegra con riduzione al caffè in moka e patate lionesi

Onda su onda di Bruno Lauzi

Catalana di gamberoni e ali di razza con crudo di pomodorini, cipolla rossa dolce e basilico fresco

Dessert

Gelato al cioccolato di Pupo

Stecco di gelato con cuore al pistacchio e croccante di cioccolato bianco

Cuore matto di Little Tony

Cuore morbido al fondente con confettura di lampone delle Delizie in vetro

Menù San Valentino € 60,00 a persona:
il costo comprende l'aperitivo di benvenuto
con piccola entrèe, acqua, coperto, caffè.

Potrete scegliere l'antipasto, il primo piatto, il
secondo piatto e il dessert che preferite
tra quelli proposti.

E' escluso il vino che potrete scegliere anche a
calice dalla nostra Carta dei vini.

Ogni coppia parteciperà all'estrazione di
un coupon per una cena omaggio
presso il nostro ristorante.