

Amore al primo assaggio

Cena di San Valentino

Delizie da assaporare con un flute di Champagne

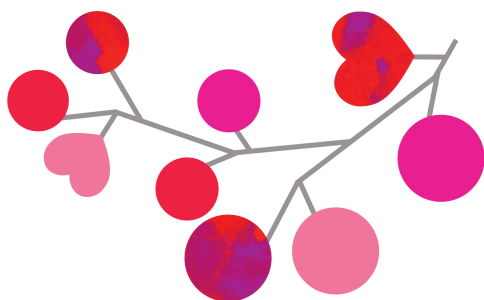
Capasanta scottata, estratto di rabarbaro e ravanelli
Panna cotta, carciofo e pane di segale

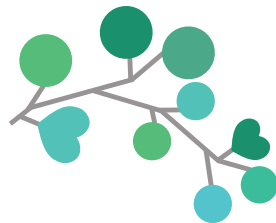
Fusillone con crema di barbabietola,
cozze e peperoncino

“Ombrina, ricciola, gambero rosso, capasanta” scottati,
carote e zenzero

Dolce carezza al cioccolato fondente
con lampone e fava tonka

Menù cena a 75 eur a persona
Degustazione di vini in abbinamento a 30 eur





Amore al primo assaggio

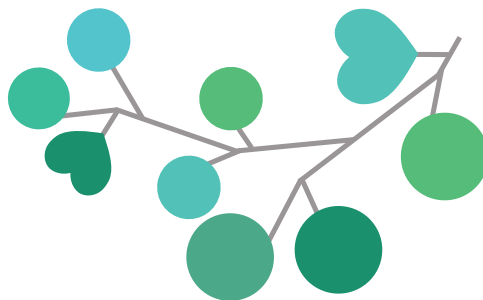
Vini

Michel Henriet Grand Cru

Terre Siciliane IGT “Quattro Venti” – Ramaddini

Terre di Chieti IGT Rosato – Cascina del Colle

Collina Torinese DOC Malvasia – Stefano Rossotto



Degustazione di vini in abbinamento a 30 eur