

# San Valentino 2024 – S. Valentine's Day 2024

## Menu degustazione carne - Meat tasting Menu

### Antipasti - Appetizer

Purea di patate al tartufo nero con uovo pochè in crosta di panko e cialda croccante  
Black truffle mashed potatoes with crispy organic poached egg and crunchy crouton

### Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero estivo  
Formaggi stagionati al tartufo nero con marmellate artigianali  
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia

High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit  
Matured cheeses with black truffle and artisan jams  
Smoked duck carpaccio with pears and honey

### Prima Portata – First Course

Ravioli ripieni con carciofi di alta qualità, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano  
Ravioli filled with high quality artichokes, buffalo ricotta cheese and parmigiano cream

### Seconda Portata – Second Course

Tagliata di filetto di manzo al tartufo nero con julienne di asparagi  
Beef fillet sliced with black truffle and asparagus julienne

### Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente  
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate

€ 80,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 80.00 p.p. (wine and drinks not included)

# San Valentino 2024 – S. Valentine's Day 2024

## Menu degustazione pesce - Fish tasting Menu

### Antipasti - Appetizer

Degustazione di tartare di tonno con mango, semi di sesamo e basilico  
Degustation of tuna tartare with mango fruit, sesame seeds and basil

### Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di spigola con tartufo nero e lime  
Carpaccio di gambero rosso con avocado  
Carpaccio di scampi con ravanella e sedano

Sea bass carpaccio with black truffle and lime fruit  
Red king prawn carpaccio with avocado  
Scampi carpaccio with radish and celery

### Prima Portata – First Course

Tagliolini con astice e pomodorini  
Artisan tagliolini with lobster and cherry tomatoes

### Seconda Portata – Second Course

Filetto di spigola al forno con carciofi in riduzione e alla griglia  
Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes

### Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole  
Crunchy pastry with pistachios, cream and strawberries

€ 80,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 80,00 p.p. (wine and drinks not included)

# **San Valentino 2024 – S. Valentine’s Day 2024**

## **Menu degustazione vegetariano - Vegetarian tasting Menu**

### **Antipasti - Appetizer**

Purea di patate al tartufo nero con uovo pochè in crosta di panko e cialda croccante  
Black truffle mashed potatoes with crispy organic poached egg and crunchy crouton

### **Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers**

Carciofo alla Romana  
Broccoletti ripassati con olio extravergine e peperoncino  
Scarola ripassata con olive nere infornate

Artichoke in Roman style  
Turnip greens cooked with evo oil and hot pepper  
Endive cooked with hot pepper and black olives

### **Prima Portata – First Course**

I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero  
Homemade ravioli filled with burrata cheese with parmigiano cream and black truffle

### **Seconda Portata – Second Course**

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante  
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

### **Dolci fatti in casa – Homemade dessert**

Tagliata di frutta esotica e stagionale e sorbetti di frutta fresca  
Mix of sliced seasonal and exotic fruit and fresh fruit sorbets

€ 80,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 80,00 p.p. (wine and drinks not included)