

Menu SAN VALENTINO 2026

Antipasto

TARTARE DI TONNO, ARANCIA E PISTACCHIO CON SPUMA DI BURRATA

Primo

TORTELLI DI RICOTTA, FONDUTA DI PECORINO.
CRUDO DI GAMBERO ROSSO E MELA VERDE MARINATA ALLA MENTA

Secondo

POLPO PIASTRATO E GAMBERI IN CROSTA
SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E CARCIOFI

Dolce

CHEESECAKE AL FRUTTO DELLA PASSIONE
CIOCCOLATO E PEPPERONCINO

UN CALICE DI BENVENUTO, ACQUA E CAFFÈ
50 EURO