

## Menù di San Valentino

### Antipasti per due

Vorspeisenplatte für zwei

Mediterranes Gemüse, Vitello Tonnato, Scampis, Prosciutto di Parma e Cotto, Pecorino, Salame Milano, Caprese, Feigen und Trauben

### Sgroppino ai lamponi e Prosecco

Geschlagenes Himbeersorbet mit Prosecco

### Chateaubriand

Tranchiertes Rinderfilet

Dazu Caponata, frischer Blattspinat, Polenta, Herzoginkartoffeln  
Barolosauce und sautierte Kirschtomaten in Olivenöl

### Variazione di dolce

Süße Dessertvariation für zwei

Schokosoufflé, Limoncello-Mousse mit Cantuccini, Macarons und  
Tonkabohneneis garniert mit frischen Beeren

75,- Pro Person inklusive einem Glas Prosecco

Um Reservierung wird gebeten



*Ristorante*  
REMISE