

# Cena San Valentino

Entrée di benvenuto dalla cucina:  
uovo all'uovo

Conchiglia di frutti di mare  
gratinati in salsa di scalogno

Wafer di cervo, cioccolato fondente  
speziato e sorbetto di ribes

Ravioli di ricotta profumati al limone, spada marinato,  
burro all'arancia e bottarga di muggine

Passatello  
carpaccio d'anatra salsa di foie-gras

Sorbetto di yuzu

Costato di manzo marinato e in lunga cottura,  
servito al tavolo con millefoglie di patate

Dessert ai cioccolati

Piccola pasticceria

€ 100.00 a persona

Acconto di € 50.00 a persona