

MENÙ DI SAN VALENTINO

Ispirato alla favola de “La Bella e la Bestia”

AMUSE BOUCHE

L'incantesimo e la maledizione

Rosa di salmone marinato, yogurt e consommè
di barbabietole [1] (SL)

 Bollicine il Roggio

ANTIPASTI

Rosa appassita e la Bella

Gamberi crudi, insalatina di rose, mandorle
e zenzero [1,5,6] (SG)(SL)

 Sauvignon Alturis

Carciofo croccante, rosa canina e lampone  (SL)(SG)

 Sauvignon Alturis

PRIMI

La Bestia, Mrs. Bric e Chicco

Risotto allo zafferano, gambero gobetto
e peperone [1,6,14] (SL)(SG)

 Albiola Casale del Giglio

Tortelli di cinta senese, passion fruit, intingolo
affumicato piccante e pecorino [9,14] (SL)

 Albiola Casale del Giglio

SECONDO

Il bacio e la fine del sortilegio

Bouquet di branzino, violette di patata, brodetto
di fiori d'arancia e mango [1,14] (SG)(SL)

 Pinot Nero Alturis

DOLCE

La passione

Soffice di lampone, passion fruit
e cioccolato fondente  [5,9] (SG)(SL)

 Cocktail di San Valentino

€ 95 a persona

VALENTINE'S DAY MENU

Inspired by the fairy tale "Beauty and the Beast."

AMUSE BOUCHE

The spell and the curse

Rose of marinated salmon, yoghurt and beetroot
consommé [1] (LF)

 Il Roggio bubbles

STARTERS

Withered rose and the Beauty

Raw shrimp, rose salad, almonds,
and ginger [1,5,6] (GF)(LF)

 Sauvignon Alturis

Crispy artichoke, rosehip and raspberry  (LF)(GF)

 Sauvignon Alturis

FIRST COURSE

The Beast, Mrs. Potts and Chip

Saffron risotto, gobetto shrimp
and pepper [1,6,14] (LF)(GF)

 Albiola Casale del Giglio

Cinta Senese boar ravioli, passion fruit, spicy smoked
dipping sauce and pecorino [9,14] (LF)

 Albiola Casale del Giglio

SECOND COURSE

The kiss and the end of the spell

Sea bass bouquet, violet potatoes, orange blossom and
mango broth [1,14] (GF)(LF)

 Pinot Nero Alturis

DESSERT

Passion

Raspberry mousse, passion fruit and
dark chocolate  [5,9] (GF)(LF)

 Valentine's Day cocktail

€ 95 per person