

Menu' di San Valentino

Amuse-bouche

***Millefoglie di sedano rapa,
sciroppo di mela, crapaudine e sidro***

***Tartare di tonno rosso al naturale,
Dashi all'infuso di rose e caviale***

***Come dei ravioli
foglie di rosole farcite di King crab appena scottate,
aceto agro-dolce e levistico***

Filetto di capriolo, ribes rosso e verdure

Pre dessert

***Arlette, vaniglia Tahiti e
namelaka al frutto della passione***

Euro 110,00 a persona bevande escluse