

## **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***