



Valentine's Day

Menu

Amuse bouche e bollicine di Valdobbiate

Capasanta alla liquirizia e agro di lamponi

Antipasto

insalata di mazzancolle e gamberi rossi con avocado, pinoli, uvetta e bottarga di Muggine

Primo piatto

Tagliatelle di farina di Kamut al plancton marino con sminuzzata di astice

Secondo piatto

Surf&Turf:

Lombatina di maialino allo sciroppo d'acero con contrasto di San Pietro al mirto e carciofi

Dessert

Dolce della Passione: meringata scomposta, crumble, crema al frutto della passione, panna allo zenzero, meringhe, fragole, fiori e menta

60 € (escluso i vini)

