

Menù di San Valentino

Valentine's Day menu

BENVENUTO DELLO CHEF

Tra bollicine e fritti

chef's welcome between bubbles and fried food

ANTIPASTI *Appetisers*

Calamaretti gratinati su insalatina di campo

Baby squid au gratin on a field salad

Gamberone fritto in tempura di carbone vegetale di agrumi

Fried prawns in citrus charcoal tempura

PRIMI PIATTI *First courses*

Il fusillo di casa trafilato al bronzo con gamberi, lupini, spigola e pomodorini freschi

Home-made bronze-drawn fusillo pasta with prawns, lupins, sea bass and fresh cherry tomatoes

Raviolo mugellani al burro e salvia

Mugello ravioli with butter and sage

SECONDO PIATTO *Main course*

Involtini di spada marinato agli agrumi e grigliati seviti su insalatina di pomodorini e rucola con tortino di zucca e patate

Grilled, citrus marinated swordfish rolls served on a cherry tomato and rocket salad with pumpkin and potato pie

DESSERT

La passione del cioccolato in variazione su salsa di lamponi briciole di pane di fiori e aria di champagne

Chocolate passion in variation on raspberry sauce flower bread crumbs and champagne air

€ 40,00 per persona - Acqua e caffè inclusi

€ 40,00 per person - Water and Coffee included

