



San Valentino

MENU

Grissini e focaccia ai nostri cinque grani antichi, lardo fumé

-

Mazzancolle e 'nduja

Mini ostrica rosa del delta, limone calabrese

Tartelletta di garbato di bufala, zucca agra, caviale

Sfogliatina di fiolaro in bagna cauda

-

Ombrina, cannocchie, castraure fritte, emulsione al tamarindo, erba del minatore

Fassona piemontese, rosa di Gorizia, ricotta di capra, fondo al melograno

-

Ravioli del plin di costicine al barbeque, clorofilla di cime di rapa, composta di cipollotto

-

Filetto di vitello in crusca e burro nocciola, tartufo nero del Perigord,

animella ai semi, crema di sedano rapa, fondo al Porto

-

Arance sanguigne e charapita

“Sweet heart”

-

Coccole finali

