



SAN VALENTINO 2019 MENU

APERITIVO

stuzzichini e calice di Champagne, Boizel, Brut

CRUDO DI SALMONE

insalata di carciofi, gel di carote e pompelmo, quinoa

CALAMARO ALLA FIAMMA

radicchio, limone marinato, salsa al pepe

SPAGHETTONI

gamberi crudi, burro rosa, alghe

ROMBO ALLA MILANESE

bietole saltate, ketchup di rapa rossa

Yogurt, kiwi, camomilla

CROSTATINA ALL'ASIMINA

sorbetto al cacao, frutti rossi

Caffè e piccola pasticceria

SOLO SU PRENOTAZIONE

65,00



SAN VALENTINO 2019 MENU

APERITIVO

stuzzichini e calice di Champagne, Boizel, Brut

CRUDO DI SALMONE

insalata di carciofi, gel di carote e pompelmo, quinoa

CALAMARO ALLA FIAMMA

radicchio, limone marinato, salsa al pepe

SPAGHETTONI

gamberi crudi, burro rosa, alghe

ROMBO ALLA MILANESE

bietole saltate, ketchup di rapa rossa

Yogurt, kiwi, camomilla

CROSTATINA ALL'ASIMINA

sorbetto al cacao, frutti rossi

Caffè e piccola pasticceria

SOLO SU PRENOTAZIONE

65,00

