



Siamo lieti di presentare il nostro menu di San Valentino, creato dallo Chef Piergiorgio Valente, una vera delizia per gli amanti dei sapori unici e delle esperienze gastronomiche indimenticabili.

Piergiorgio Valente ha selezionato i migliori ingredienti di alta qualità, tra cui il pesce fresco e delicato, per creare un menu unico e sorprendente.

Daremo inizio alla vostra serata con

il crudo di gambero rosso accompagnato da Lard d'Arnad e polvere di rosmarino

per poi proseguire con

il crudo di scampo affumicato a freddo alla salvia servito con infuso alla salvia

non potevano mancare le ostriche, abbiamo selezionato tre varietà:

Gillardeau, Kristal e Belon

Continuate con

il polpo, barbabietola, cipolla all'agro e succo di barbabietola

e

la linguina ai ricci di mare e polvere di cavolo rosso

Per il piatto principale, vi proponiamo

l'aragosta al vermouth rosso Angostura e accompagnato con pane carasau e Bleu d'Aoste

e per finire in dolcezza

variazioni e consistenze di cioccolato

Prenotate ora il vostro tavolo adesso per vivere una serata romantica, da noi il menu di San Valentino è disponibile solo per un numero limitato di coperti