Menu di San Valentino
Valentine's Day menu

ANTIPASTI - STARTERS

Ostriche Maison Brévault — 4.00 al pz.
Oyster Maison Brévault

Tartare di tonno rosso, mango e terra di olive — 23.00
Bluefin tuna tartare, mango and olives

Carpaccio di branzino, petali di bottarga di muggine e melograno — 21.00
Sea bass carpaccio, mullet bottarga and pomegranate

Tartare + Carpaccio + Ostriche (4 pz) (da condividere) — 49.00
Tartare + Carpaccio + Oysters (4 pz) (to share)

Polpo verace grigliato con purea di patate allo zafferano — 24.00
Grilled octopus with saffron mashed potatoes

Battuta di Fassona con senape all'antica, spuma di burrata, cipolle di Tropea caramellate e crumble di acciuga — 22.00
Fassona tartare with old-fashioned mustard, burrata foam, caramelized Tropea onions and anchovy crumble

Culatello di Zibello, mela verde e roché di caprino al sesamo nero — 20.00
Culatello di Zibello, green apple and goat's cheese roché with black sesame

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Riso rapa rossa, crema di parmigiano e cavolo nero croccante — 16.00
Beetroot dice, parmesan cream and crispy black cabbage

Spaghetti alla carbonara e tartufo nero — 18.00
Spaghetti carbonara with black truffle

Linguine all'astice — 25.00
Linguine with lobster

Calamarata con pesce spada, frutto del cappero e datterini — 20.00
Calamarata pasta with swordfish, fruit caper and cherry tomatoes

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Petto d'anatra, porcini, pompelmo rosa e salsa ai mirtilli — 28.00
Duck breast, porcini mushrooms, pink grapefruit and blueberry sauce

Saltimbocca alla Romana e millefoglie di patate e porro — 22.00
Roman-style saltimbocca and potato and leek millefeuille

Filetto di vitello, scarola saltata con mandorle, guanciale croccante e salsa tonnata — 28.00
Veal tenderloin, sautéed escarole with alomonds, crispy bacon and tuna sauce

Filetto di pesce San Pietro al forno con carciofi, patate viola croccanti e pomodori semi-dry — 26.00
Baked Jhon Dory filetto with artichokes, crispy purple potatoes and semi-dried tomatoes

Cartoccio di trancio di ricciola in guazzetto e frutti di mare — 28.00
Amberjack steak and seafood baked in folk

Dolci fatti in casa e digestivi
Homemade dessert and digestifs

Tortino cuore caldo al cioccolato e passion fruit 8.00
Ware chocolate and passion fruit tart

Tiramisù alla fragola e pistacchio 8.00
Strawberry and pistacchio tiramsu

Cheesecake "San Valentino" (fave tonka e coulis di lamponi) 8.00
"San Valentino" cheesecake (tonka beans and raspberry coulis)

Crema catalana alla cannella 8.00
Cinnamon crème brûlée

VINI PASSITI - DESSERT WINES

Vinsanto Santa Cristina DOC Malvasia, Trebbiano **Bottiglia da 375cl 26.00 I Calice/Glass 10.00**
Colore ambrato con riflessi dorati con profumo intenso di frutta secca, miele e agrumi. Al palato è ricco e vellutato, con una dolcezza equilibrata.
Amber color with golden highlights, it has an intense aroma of dried fruit, honey, and citrus. On the palate it is rich and velvety, with a balanced sweetness.

Pomele IGT Aleatico **Bottiglia da 500cl 26.00 I Calice/Glass 8.00**
Rosso intenso con tipici riflessi violacei. Sensazioni di rosa rossa. Al gusto ha grande equilibrio, dolce ma con acidità. È un vino ideale da da fine pasto.
Deep red with typical violet hues. Notes of red rose. On the plate it has great balance, sweet yet with acidity. It is ideal after-meal wine.

Santo Spirito 11 Trebbiano **Bottiglia da 750cl 18.00 I Calice/Glass 6.00**
Vino liquoroso dal colore ambrato, note fruttate, tra cui uvetta e nocciola accompagnati da fichi secchi e un lieve accenno di vaniglia. In bocca è piacevolmente rotondo e corposo, con un finale in cui si avvertono aromi di mandorla.
Fortified wine with an amber color and fruity notes, including raisin and hazelnut, accompained by dried figs and a slight hint of vanilla. On the palate it is pleasantly round and full-bodied, with a finish featuring almond aromas.

DISTILLATI - DISTILLATES

Whisky Johnnie Walker 12 years Old Black Label 11.00
Scotch whisky 12 anni (40°). Aromi: note di agrumi, vaniglia, miele e pepe nero con sentori di zenzero.
12-year-old Scotch whisky (40°). Aromas: notes of citrus, vanilla, honey, and black pepper with hints of ginger.

Cognac Rémy Martin XO 14.00
Cognac (40°). Aromi: frutta candita, nocciola e cannella. Il finale combina ricchezza e consistenza vellutata.
Cognac (40°). Aromas: candied fruit, hazelnut, and cinnamon. The finish combines richness with a velvety texture.

Grappa Psenner Barrique 7.00
Grappa (40°) affinata in botti di rovere francese. Morbida, vellutata, con sentori di mandorle e vaniglia.
Grappa (40°) aged in French oak barrels – Smooth, velvety, with hints of almonds and vanilla.

Rum Don Papa Masskara 10.00
Rum (40°). Ricco di profumi dolci, spezie e agrumi; al palato morbido con aromi di miele, frutta candita e note piccanti.
Rum (40°). Rich in sweet aromas, spices, and sweet citrus; on the palate, smooth with notes of honey, candied fruit, and a spicy finish.

Rum Don Papa Baroko 10.00
Rum (40°). Note di vaniglia, frutta dolce come arance candite, albicocca, liquirizia e cacao.
Rum (40°). Notes of vanilla, sweet fruits such as candied oranges, apricot, licorice, and coco.