

*MENU DI SAN VALENTINO 2014*

*Scrigno di perle del mare*

*Millevoglie di fassona marinata al mosto cotto*

*Riso hermes mantecato al lime con seppia tagliatella e tartare di scampi crudi*

*Raviolon glassè nappato al burro di Normandia con fave di cacao*

*Branzino al sale e polvere di caffè con tataki di melanzana*

*Tacchino di Bresse al cuore morbido su guazzetto di frutti rossi e cabrales erborinato*

*Sorbetto caipirinha*

*Dolci tentazioni di san Valentino*

*Prezzo 50 € extra bevande*

*60 € con i vini abbinati dal nostro sommelier*

