



SAN VALENTINO

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Franciacorta Brut Alma Assemblage 2 Bellavista

Antipasto

Tartare di salmone con salsa allo zafferano e lattuga romantica
Salmon tartare with saffron sauce and romantic lattuga

Opzione vegana: Variazione di radici con salsa rafano e riso viola
Vegan option: Vegetable Root Medley with horseradish sauce and violet rice

Blanc Langhe Sauvignon 2023 Pio Cesare

Primo

Risotto alla rapa rossa, crema di burrata, scampi e basilico
Beetroot risotto with burrata cream, scampi, and basil

Blanc Langhe Sauvignon 2023 Pio Cesare

Secondo

Filetto di spada con variazione di cavolfiore viola e salsa al mirto
Swordfish fillet with a variation of purple cauliflower and myrtle sauce

Opzione vegana: Verza con crema di patate e aglio nero
Vegan option: Savoy cabbage with potato cream, and black garlic

Pinot Nero Sancaba 2022 Tenuta di Trinoro

Dessert

Mont Blanc al cassis
Blackcurrant Mont Blanc

Moscato Rosa 2024 Franz Haas

€ 85 a persona € 85 per person

Vini in abbinamento: € 55 per persona Wine pairing: € 55 per person

CAFFÈ DELL'ORO