



SAN VALENTINO



APERITIVO DI SAN VALENTINO

TAPAS

Tataki di tonno, hummus di ceci, sesamo e basilico

Tuna tataki, chickpea hummus, sesame and basil

Branzino marinato dry age, guacamole e pomodoro confit

Dry-aged marinated sea bass, guacamole and confit tomatoes

Tartare di ricciola, con mela verde, yogurt ed erbe

Amberjack tartare, green apple, yogurt and fresh herbs

COCKTAIL IN ABBINAMENTO

PAIRED COCKTAIL

Amour Toujours

Calvados, oleum saccharum all'arancia e Champagne

Calvados, orange oleum saccharum and Champagne

UN ASSAGGIO DA CONDIVIDERE

A TASTING TO SHARE

Tagliolini con crema di burrata, gambero rosa crudo e limone

Tagliolini with burrata cream, raw pink shrimp and lemon

COCKTAIL IN ABBINAMENTO... DA SCEGLIERE O DA SCAMBIARSI

PAIRED COCKTAILS — TO CHOOSE OR TO EXCHANGE

Latin lover

Winestillery London Dry Gin, infuso alle rose, succo di limone

Winestillery London Dry Gin, rose infusion, lemon juice

Sweetheart

Woodford bourbon al waffle, sciroppo d'acero, Angostura

Waffle-infused Woodford bourbon, maple syrup, Angostura bitters

120€ a coppia

120€ per couple