



San Valentino

menu degustazione

Cocktail di benvenuto

Zuppetta di patate, vongole, guanciale

Cruditè di salmone, ricciola, capasanta,
misticanza marina

Ortaggi in sfoglia, salsa bernese

Ravioli ai funghi "shiitake", scampo,
foglia d'ostrica

Sorbetto campari, rapa bianca

Guancia, tonno, salicornia

Dessert di San Valentino

euro 60