

**SABATO 14 FEBBRAIO 2026**

**SAN VALENTINO**

*Calice di benvenuto "Blanc du Blanc" Cave Mont Blanc con amuse-bouche: 12*

*Crema di cavolfiore e liquirizia 7.9*



*Carpaccio di tonno rosso, fragola marinata, pepe rosa e olio alla vaniglia bourbon\* 7*



*Spaghettoni Cavalieri alla barbabietola, caprino e nocciole tostate 1.7.8*



*Filetto di maialino, il suo fondo ai frutti di bosco con cuore di verza arrosto 9.12*



*Cuore di sablé al caramello salato con namelaka al cioccolato bianco e lamponi freschi 1.3.7.8*

*Acqua e Caffè*

*Genepy di Valter 12*

***La selezione dei vini che vi proponiamo nasce dalla passione del nostro Sommelier Fabrizio:***

*"Monogramma" Muller Thurgau 2021 Pojer e Sandri Antipasto*

*"Lagrein Rosé" 2024 Alois Lageder Primo*

*"Pinot Nero di Borgogna" 2022 Chevrot Secondo*

*"Moscato d'Asti" 2024 Vittorio Bera e Figli Deseert*

***PROPOSTA MENU' 60,00 € A PERSONA***

***PROPOSTA MENU' 90,00 € A PERSONA CON ACCOMPAGNAMENTO VINI***

