

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*



Spaghettone 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

