



MENÙ SAN VALENTINO 2022

BENVENUTO

Un flûte di cuvee millesimato accompagnato con un crostone di Altamura con mousse di funghi porcini e crema di Parmigiano reggiano

ANTIPASTO

Morbido di Merluzzo mantecato su delicata purea di cipolla rossa al sentore di aceto di lamponi

Seppioline scelte in umido su letto di crema di piselli e granella di pistacchi
oppure

Rose di Crudo di Parma Gran Riserve con Torta Fritta

Involtino di Bresaola della Valtellina ripieno di Caprino aromatizzato chiuso in erba cipollina

PRIMO

Ravioli ripieni di scampi con bisque di crostacei, pomodoro confit e granella di pistacchio
oppure

Paccheri con crema di Castelmagno, dadolata di zucca e crumble di nocciole del Piemonte

Sorbetto alla mela verde

SECONDO

Tentacolo di Piovra cotto a bassa temperatura su purea di patate al sentore di limone
oppure

Filetto di pregiato Angus argentino in crema di mirtilli accompagnato con patate rustiche agli aromi mediterranei

DOLCE

Cuoricino al frutto della passione

BEVANDE

Acqua Minerale e Naturale

Vino Bianco o Rosso di Nostra Selezione
(1 Bottiglia ogni 2 Persone)

NOTE DI CUCINA

Viale Monza, 16 - Milano

Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799