

SAN VALENTINO

MORI

L'amore si serve a tavola



SAN VALENTINO AL MORI

À Venise, l'amour n'est pas une promesse.
Il est une tradition.

SAN VALENTINO AL MORI

MORI

L'amore si serve a tavola

APPUNTAMENTO

Cocktail Tiziano

INCONTRO

Gamberoni rouges,
poêlée à la Lido, aux piments doux.

ANTE-PASTO

DAL CUORE

Oeuf bio de pâturage poché, cèpes de France sautés,
fondue de Castelmagno et truffe noire

Ou

Crudo d'huîtres de Bretagne, caviar oscietre Calvisius, sauce acidulée,
carpaccio de Saint-Jacques et scorsonère,
queues de langoustines et orange Novelle

PRIMI PIATTI D'AMORE

Paccheri Greta à la matelote vénitienne légèrement relevée,
queue de homard bleu de l'Atlantique, coulis de tomates jaunes Capobianco
Ou

Risotto Vialone Nano delle Abbadesse, mantecato au Barolo cru Briccolina,
et radicchio de Treviso

PIATTO CUORE IN GOLA

Petites côtes d'agneau poêlées, artichaut violet confit, girolles sautées,
millefeuille de pommes de terre Ratte truffé Melanosporum

Ou

Filet de Saint-Pierre de l'Atlantique poêlé au beurre de sel de Trapani,
salade de puntarelle citronnée,
sauce à la pistache de Bronte et polenta croustillante

DOLCE

CUORE DI COLOMBINA

Mousse à la vanille de Tahiti, cœur fondant au chocolat
et biscuit imbibé d'épices douces

250 euros

ORIGINI & TRADIZIONI

m

MORI VENICE BAR

-ORIGINI & TRADIZIONI-

m