

VALENTINE'S DINNER MENU

ANTIPASTI

Battuto di Gamberi con Burrata,
Lamponi e Limone, per 2 48

Pressed Whole Gambero with Burrata, Raspberry and Lemon, for two

Tartare di Manzo con Uovo Fondente,
Emulsione alla Senape e Cialda Croccante 21

*Beef Tartare, Runny Egg, Mustard Emulsion,
Capers and Cruncy Bread*



PRIMI PIATTI

Pacchero al Branzino con Datterino Giallo,
Capperi, Olive e Crumble al Pane Piccante, per 2 52

*Pacchero with Sea Bass, Yellow Datterino Sauce,
Capers Olives and Spicy Bread Crumble, for two*

Risotto di Spigola e Anice Stellato 30

Sea Bass and Star Anise Risotto

SECONDI PIATTI

Filetto di Manzo con Patate Soffiate
e Lattuga Croccante 36

Beef Fillet with Puffed Potatoes and Cruncy Lettuce

Spigola Fresca con Mini Verdure, per two 76

Fresh Whole Sea bass with Mini Vegetables, for two



DOLCI

Cuore di Cioccolato Fondente,
Mandorle e Sorbetto al Lampone, per 2 19

Dark Chocolate Heart Bavarian, Almonds and Raspberry Sorbet, for two

VALENTINE'S DRINK MENU

COCKTAILS

SMOKY VELVET 18

Altos plata, Nuestra Soledad
mezcal, Sichuan pepper cordial,
beetroot, lime, yuzu, salt, Stillabunt magic
foamer



or SPICY VERSION 20

Ghost spicy tequila, Sichuan
pepper cordial, beetroot, lime, yuzu, salt,
Stillabunt magic foamer

FLEUR ROYALE 18

Tanqueray london dry infused with
flowers, lemon, gum syrup, Charles le bel
Inspiration 1818 Champagne, strawberry
foam

MOCKTAIL

ROSE FIZZ

Everleaf mountain, rose syrup,
cranberry, lime, grapefruit soda
Galvanina BIO

15



CHAMPAGNE/FRANCIACORTA

Billecart Salmon Brut reserve 22

DOCG Franciacorta Cuvée Prestige, 16
Ca' del Bosco