



METODO CLASSICO
Enoteca Contemporanea

MENÙ

San Valentino

14 FEBBRAIO 2026

MENÙ CARNE San Valentino

Entrée

Sfera di Patanegra,
gazpacho di pomodoro e basilico, crumble di olive nere

Antipasto

Roast beef di scottona CBT,
julienne di finocchio, supreme di arancia e cappero

Primo Piatto

Calamarata,
crema leggera di pistacchio e mandorle,
fiammiferi di guanciale e datterino confit

Secondo piatto

Manzo brasato all'Amarone
su specchio di patata e chips di genovese

Dessert

Perle e Rubini,
crema fresca, gelée di frutti di bosco e lamponi

60€ per persona
(acqua e caffè inclusi – vini esclusi)