



# Menu

San Valentino | Saint-Valentin

## Amuse-bouche

Sorpresa dello Chef, accompagnato da un calice di benvenuto  
Surprise du Chef, accompagnée d'un verre de bienvenue

## Per Iniziare

Tartare di gambero rosso di Mazara, burrata fatta a mano,  
mela verde, olive taggiasche e bisque a freddo  
Tartare de gambas rouges de Mazara, burrata artisanale,  
pomme verte, olives taggiasche et bisque froide

## Primo

Pappardella ripiena di stracciatella e scampi,  
gel agli agrumi, salicornia e aria di crostacei  
Pappardelle farcie à la stracciatella et aux langoustines,  
gel aux agrumes, salicornes et écume de crustacés

## Secondi

Merluzzo selvaggio (black cod), cottura in olio,  
cime di broccoli selvatici, acciughe e pelle croccante  
Cabillaud sauvage (black cod), cuisson à l'huile,  
pousses de brocoli sauvage, anchois et peau croustillante

ou

Filetto di manzo, carota e zenzero, indivia, porro e il suo fondo  
Filet de bœuf, carotte et gingembre, endive, poireau et jus corsé

## Dessert

Fondente al pistacchio con cuore morbido di lamponi,  
croccante pralinato, gelato alle mandorle salate e peperoncino  
Fondant à la pistache au cœur fondant de framboises,  
croquant praliné, glace aux amandes salées et piment

Menu Completo : 124.00 percorso di pesce | 129.00 percorso di manzo  
Menu Complet : 124.00 menu poisson | 129.00 menu bœuf