



## CENA DI SAN VALENTINO

### AMUSE BOUCHE

Spuma di pachino rosso, calamaretti spillo e polvere di olive taggiasche  
*Red pachino mousse, pin squid and Taggiasche olive powder*

Flute prosecco di benvenuto  
*A welcome flute of Prosecco*

### ANTIPASTO

Carpaccio di gambero rosso con burrata,  
gel al limone e uova di salmone  
*Red shrimp carpaccio with burrata, lemon gel and salmon roe*

### PRIMO

Risotto alle erbe con triglia di scoglio,  
polvere di pane profumato ed emulsione di caprino  
*Herb risotto with red mullet, scented bread powder and goat cheese emulsion*

### SECONDO

Trancio di ombrina con salsa mediterranea e bietola baby CBT  
*Sliced ombrine with Mediterranean sauce and CBT baby chard*

### DESSERT

Cuore di cioccolato ai lamponi con coulis ai frutti rossi  
*Raspberry chocolate heart with red fruit coulis*

Caffè e praline al cioccolato  
*Coffee and chocolate pralines*

Prezzo: € 85,00. Acqua e caffè inclusi.  
Bevande escluse

Price: € 85,00. Water and coffee included.  
Beverage not included