



## SAN VALENTINO 2026

Benvenuto dello chef

Ostrica affumicata, succo di cetriolo, gin e limone candito  
(4, 11, 12, 14)

Capesante al vapore, cavolfiore alla vaniglia, mandarino e caviale Asetra  
(4, 7, 14)

Bottoni di grano arso, consommé di canocchie e perle di zucca  
(1, 2, 3, 7, 12)

Astice, cavolo nero, zuppetta di crostacei e olio di avocado  
(2, 3, 7, 12)

Vitello, tartufo nero e salsa con funghi e senape  
(7, 10, 12)

Cioccolato al latte e lamponi con fava tonka e Porto  
(1, 3, 7, 8)

340€ a persona, bevande escluse