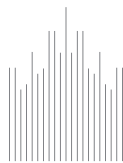


*San Valentino*  
2023

ARMANI / RISTORANTE



# San Valentino

2023

## BENVENUTO DALLA CUCINA / AMUSE BOUCHE

### GAMBERO ROSSO DI MAZARA / MAZARA RED SHRIMPS

Gambero rosso di Mazara alla milanese, cime di rapa, straciatella di burrata  
*Milanese Mazara red shrimps, turnip greens, burrata cheese*

### CAPASANTA / SCALLOP

Capasanta arrosto, cavolfiore crudo e cotto, salsa all'aceto balsamico, tartufo nero pregiato  
*Roasted scallop, cauliflower, balsamic vinegar sauce, fine black truffle*

### TAJARIN

Tajarin, ricci di mare, foie gras marinato, limone di Amalfi  
*Tajarin pasta, sea urchins, marinated foie gras, Amalfi lemon*

### POLPO / OCTOPUS

Polpo, pane al pomodoro, zuppa di pesce  
*Octopus, tomato bread, fish soup*

### FARAONA / GUINEA FOWL

Suprema di faraona, verza, salsa alla spugnole  
*Guinea fowl supreme, savoy cabbage, morel mushrooms sauce*

### LAMPONE / RASPBERRY

Lampone, cocco, yogurt, pepe di Timut  
*Raspberry, coconut, yoghurt, Timut pepper*

### PICCOLA PASTICCERIA / PETIT FOUR

340 Euro a coppia (Bevande e coperto esclusi) / 340 Euros per couple (Beverages and cover charge excluded)

120 Euro a persona (Abbinamento vini) / 120 Euros per person (Wine Pairing)

Coperto 5 euro / Cover charge 5 euro

ARMANI / RISTORANTE