



San Valentino

VALENTINE'S DAY

CALICE DI CHAMPAGNE DI BENVENUTO / WELCOME GLASS OF CHAMPAGNE
DOM PÉRIGNON - VINTAGE 2015

GAMBERO VIOLA DI MAZARA (2-12)

Frutto della passione, zenzero, burro tiepido
Mazara purple shrimp, passion fruit, ginger, warm butter

SCAMPO (2-7-8)

Appena scottato, cavolfiore fermentato e parmigiano, cedro candito, mandorla amara
Lightly seared langoustine, fermented cauliflower and parmesan, candied citron, bitter almonds

FREGOLA (1-4-7-12)

Come un risotto, carciofi, spigola selvatica, tartufo nero
Risotto-style fregola, artichokes, wild sea bass, black truffle

RICCIOLA (4-6-7-12)

Laccata allo yakitori, finocchio, beurre blanc, caviale Tradition e uova di mare
Yakitori-glazed amberjack, fennel, beurre blanc, Tradition caviar and fish roe

CIOCCOLATO (1-3-7-8)

Fondente Guanaja 70%, composta di mango e passion fruit, caramello salato profumato alla vaniglia
Guanaja 70% dark chocolate, mango and passion fruit compote, vanilla-scented salted caramel

TASTING EXPERIENCE

€ 350 A COPPIA / € 350 PER COUPLE

🍷 ABBINAMENTO VINI €180 A COPPIA / WINE PAIRING € 180 PER COUPLE

ARMANI / RISTORANTE

VALENTINE'S DAY MENU