

# SOIRÉE SAINT VALENTIN



**MENU À 80 €**

SERVICE INCLUS - PRIX TTC

## *Aperitivo*

**COUPE DE PROSECCO**  
**OU COUPE DE PROSECCO SANS ALCOOL**

## *Antipasti*

### **CARPACCIO DI MANZO**

Bœuf cru finement tranché, copeaux de parmesan,  
fenouil croquant, sauce gremolata & framboises givrées

### **ARANCINI AL TARTUFO** · Végétarien

Riz croustillant aux champignons, crémeux à la truffe,  
cœur de mozzarella & parmesan affiné

### **BRUSCHETTA DI VERDURE INVERNALI** · Végétarien

Pain grillé à l'huile d'olive, stracciatella, légumes d'hiver grillés,  
artichauts & tomates confites

## *Piatti*

Option pâtes sans gluten disponible

### **FETTUCCINE CON POLPETTE**

Pâtes, sauce tomate mijotée, boulettes de bœuf au guanciale  
& copeaux de parmesan

### **GNUDI VERDI AL BURRO E LIMONE** · Végétarien

Gnudi ricotta et épinards, beurre noisette, zeste de citron & sauge

### **SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA**

Pâtes au poulpe et à l'encre de seiche, tomates confites,  
ail & citron confit

### **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO**

Fines tranches de bœuf grillé, jus corsé & caponata sicilienne

## *Dolci*

### **AMARENAMISÙ**

Tiramisù crémeux à la cerise griotte

### **BABA ALLA VANIGLIA** · Alcoolisé

Baba imbibé à la liqueur douce, crème légère à la vanille  
& éclats d'amaretti

### **CROSTATA ALLA PERA**

Tarte fine à la poire fondante, crème d'amande légère & glace chocolat

### **FRUTTA FRESCA** · Végan

# VALENTINE'S DAY DINNER



€80 SET MENU

SERVICE INCLUDED - PRICES INCLUDE VAT

## *Aperitivo*

**GLASS OF PROSECCO**  
**OR GLASS OF NON-ALCOHOLIC PROSECCO**

## *Antipasti*

### **CARPACCIO DI MANZO**

Thinly sliced raw beef, parmesan shavings, crunchy fennel,  
gremolata sauce & frozen raspberries

### **ARANCINI AL TARTUFO** • Vegetarian

Crispy rice with mushrooms, truffle cream,  
mozzarella center & aged parmesan

### **BRUSCHETTA DI VERDURE INVERNALI** • Vegetarian

Grilled bread with olive oil, stracciatella, roasted winter vegetables,  
artichokes & confit tomatoes

## *Piatti*

Gluten-free pasta option available

### **FETTUCCINE CON POLPETTE**

Pasta with slow-cooked tomato sauce, beef & guanciale meatballs,  
parmesan shavings

### **GNUDI VERDI AL BURRO E LIMONE** • Vegetarian

Ricotta and spinach gnudi, brown butter, lemon zest & sage

### **SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA**

Pasta with seafood and cuttlefish ink, confit tomatoes,  
garlic & candied lemon

### **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO**

Sliced grilled beef fillet, rich juice & Sicilian caponata

## *Dolci*

### **AMARENAMISÙ**

Creamy tiramisù with sour cherry

### **BABA ALLA VANIGLIA** • With Alcohol

Soft baba soaked in a delicate liqueur, light vanilla cream  
& amaretti crumble

### **CROSTATÀ ALLA PERA**

Pear tart with light almond cream & chocolate ice cream

### **FRUTTA FRESCA** • Vegan