



SAN VALENTINO 2026

MENU'

Benvenuto della cucina

ANTIPASTO

Capesante scottate su bisque di crostacei e perle al nero di seppia

PRIMO

Chicchi di riso Carnaroli in salsa all'Astice

SECONDO

Trancio di dentice su fondo bruno di pesce ed emulsione al Franciacorta

PRE DESSERT

Sorbetto al frutto della passione

DESSERT

Bavarese ai lamponi

90 € p. p. bevande escluse