



San Valentino 2025

Il menù del ristorante più romantico della città nel giorno più romantico dell'anno

La kombucha aperitivo di benvenuto, croccante mediterraneo, zuppetta al pomodoro, soffice di ricotta e briciole di pane

Welcome kombucha, crispy mediterranean bread, tomatoes soup with soft cheese and crumble bread

Il pane da lievito madre con burro soffice

Bread home made with soft butter

Due portate a scelta con vino in abbinamento

Two courses of your choice with wine

Dolce alla carta e il suo predessert, caffè e coccole dolci

Dessert from the menu, predessert, coffee and small pastry

Euro 85 a persona tutto incluso

Price 85 euros per person all inclusive

Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento.

Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalate eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI.

In cucina e al tavolo, olio pugliese extravergine d'oliva del Consorzio Oliveti di Italia di Andria.

Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre.

Antipasti

Il salmone rosso selvaggio dell'Alaska, con crema di ricotta, pomodoro, puntarelle e gocce di colatura di alici

Wild red salmon from Alaska with ricotta cheese, puntarelle, tomatoes, bottarga and drops of anchovy sauce

Crema di patate con gamberi spadellati, carciofi e ribes

Potatoes cream with prawns, artichokes and currant

Bresaola spagnola Cecina de Leon, salame bergamasco della Val Taleggio e verdura agrodolce

Spanish bresaola ham and Bergamo salami with sweet and sour vegetable

Pappa al pomodoro con stracciatella di bufala, patè di olive e olio al basilico

Tomatoes sauce with bread, burrata stracciatella, olives pate and basil oil

Primi

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi

Fresh macaroni pasta, carbonara style with prawns

Casonsèi fatti a mano al burro e Formai de Mut

Handmade ravioli bergamasca style made with bread, meat and cheese

Risotto della montagna con funghi porcini, fonduta di taleggio e mirtilli fermentati

Mountain risotto, wild mushrooms, fondue cheese and fermented blueberries

Secondi

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero

Creamed cod fish with polenta and black truffle

Manzo all'olio con polenta bergamasca

Typical long cooking beef with polenta

Tartara di filetto di manzo crudo, crema all'aglio nero, crumble di quartirolo e chips di topinambur

Raw beef meat, black garlic sauce, crispy quartirolo cheese and Jerusalem artichoke chips