



## 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*