



## San Valentino

Tartare di verdure arrostate in foglie di bieta

*Roasted vegetables tartare in chard leaves*

Ostrica, melograno e tarassaco

*Oyster, pomegranate and dandelion*

Capesante alla brace con avocado e salsa al Franciacorta

*Grilled scallops with avocado and Franciacorta sauce*

Risotto ai funghi cardoncelli, menta e fava tonka

*Risotto with "cardoncelli" mushrooms, mint and tonka bean*

Coda di rospo con scarola farcita, salsa al vino rosso e sakè

*Monkfish with stuffed escarole, red wine sauce and sake*

Un dolce...San Valentino!

*A sweet...Valentine's day!*

Torta di rose e zabaione al Pinodisè

*Roses cake and Pinodisè eggnog*

140€ p.p.

Vini inclusi a cura del nostro Sommelier

**Wine pairing included**