



La Cena di San Valentino – Valentine's Day Dinner

€ 110,00

La nostra Amuse Bouche Seminami con calice di Prosecco Biologico ✓
Our Classic Amuse Bouche "Sow me" with Flûte of biological Prosecco

Passeggiata nel Bosco - Walk in the Wood ✓

Terrina di Carote con Funghi Porcini, Germogli e Maionese senza Uova alla Barbabietola e allo Zafferano
Carrot Terrine with Porcini Mushrooms, Sprouts and Eggless Mayonnaise with Beetroot and Saffron

Omaggio a Gualtiero Marchesi - Tribute to Gualtiero Marchesi ✓

Crema di zucca con verdure tornite, spuma di tartufo pregiato di Norcia e chips di patate viola
Pumpkin cream with vegetables, exquisite Norcia truffle mousse and violet chips

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World ✓

Avvolgente Risotto alla Barbabietola, Piccola Sfera di Riso Venere e Mousse di Carote
Enveloping Beetroot Risotto, Small Sphere of Venere Rice and Carrot Mousse

Ai Piedi di una Quercia - At the Base of an Oak ✓

Cappelle Fragranti di Porcini, Arrosto di Patate, Sottobosco di Funghi Shiitake e Tartufo
Fragrant Porcini Mushrooms Cap, Baked Potato, Shiitake Mushroom Undergrowth and Truffle

Pre-Dessert ✓

Sorbetto all'arancia – *Orange Sorbet*

Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought ✓

Cannolo Siciliano farcito con Ricotta di Mandorle, servito con Gelato di Lampone e salsa all'Arancia
Sicilian Style Cannoli stuffed with Almond Ricotta, served with Raspberry Ice-Cream and Orange sauce

Té, Tisana Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria ✓
Organic Tea, Infusion or Illy Coffee served with Small Assorted Pastries*

Nel prezzo del Menu Degustazione è compresa l'acqua minerale
The Tasting Menu price includes mineral water

✓ Vegano/Vegan

* Non biologico/No organic

