

# SAN VALENTINO 2019



## **Mise en Bouche du Chef**

oooo

### **Casanova**

Saint-Jacques gratiné dans sa coquille, fondue de  
Parmigiano Reggiano, Vieux Balsamique  
Tradizionale Venturini.

oooo

### **Innamorato**

Carpaccio de thon rouge, crème de topinambour,  
Truffe noire d'Alba du Piémont.

oooo

### **Romeo**

Risotto Vialone Nano « Mantecato » au Franciacorta  
Ca' del Bosco, melon blanc, esturgeon Italien fumé.

oooo

### **Gondoeta**

Papillote de « Carta Fata » aux crustacées parfumé  
A la bergamote, baby fenouils et artichauts violets,  
Sauce aux grosses palourdes

oooo

### **Pre dessert**

oooo

### **Cuore rosso**

Magnifique Fruttini givré au naturel  
A partagé.

oooo

120€/Personne

**m**