



## {Valentine's Day Menu}

Bollicine con ostriche  
*Bubbles with oysters*



Gamberoni imperiali su cuore di carciofo e salsa champagne  
*King prawns on artichoke heart and champagne sauce*



Scrigno di pasta con tesoro di polpa di granchio  
*Puff-pastry case with crab meat treasure*



Sorbetto al frutto della passione  
*Passion fruit sherbet*



Baci di vitello con foie gras e salsa tartufata  
*Veal mignons with foie gras and truffle sauce*



Dolce Amor di sfoglia con cuore di crema speziata al cioccolato  
e fragole profumate al Porto  
*Sweetie puff-pastry with spiced chocolate cream  
and Porto flavored strawberries*



Caffè e coccole del nostro Pasticciere  
*Our Chef's coffee and 'cuddles' sweet delicacy*

Selezione di vini francesi inclusa / *French wines selection included*  
€ 80,00 per persona (per person)