

AROMA



*San Valentino Tasting Menu*

"Amore piccante" con flûte di champagne e canapè  
*"Spicy love" aperitif with champagne flûte*

Champagne Brut Rosè - Deville

\*

Carciofo alla giudia con scampi  
*Fried artichokes with scampi*

Riesling Kabinett Berncasteler Doctor 2022 - Dr. H. Thanisch

\*

Ricciola marinata alla rosa e lattuga di mare con caviale di aringa affumicato  
*Amberjack marinated in rose and sea lettuce with smoked herring caviar*

Montlouis Sur Loire 2020 - Les Terres Turones

\*

Risotto al pepe e gambetti rosa, fava tonka e polvere di lampone  
*Risotto with pepper and pink prawns, tonka bean and raspberry powder*

Gorgona 2022 - Frescobaldi

\*

Raviolo "red passion" alla genovese di astice, provolone del monaco e pesto di dragoncello  
*"Red passion" ravioli pasta suffed with lobster, provolone cheese and tarragon pesto*

Cervaro della Sala 2021 - Castello della Sala-Antinori

\*

Glacier 51 affumicato, ostrica e rapa rossa  
*Smoked cod fish "Glacier 51", oyster and red turnip*

Barondel Rosè 2021 -Château de Pibarnon

\*

Fuoco & Fiamme  
*Fire & flames*

Conditium Paradoxum - Garbata

Euro 500,00 p.p. con abbinamento vini e champagne dalla nostra cantina

*Euro 500,00 p.p. with a fine selection of labels from our cellar*