

ST. VALENTINE'S MENU

14 FEBRUARY 2026

Rendezvous

Aperitivo

*

Seductive fragrance

Beetroot and amberjack rose, wasabi mayonnaise and soy pearls

*

The First Kiss

Cuttlefish veil, red prawns, mango and passion fruit

*

Aroma of passion

Fettuccine pasta, blue lobster, Lapsang Souchong tea, red lentils

*

Harmony

Scallops, soft potato purée, mussel cream and finger lime

*

Charming toast

Turbot, carrot textures, Champagne sauce and Beluga caviar

*

Spicy Love

Crispy sea bass with 'nduja, almonds and Brussels sprouts

*

Dessert

Cupid

Milk chocolate crèmeux
hazelnut caramel, passion fruit gel

AROMA



Executive Chef

Giuseppe Di Soria

Resident Chef

Raffaele de Mase

Wine pairing by our sommelier

600 € p.p

MENU DI SAN VALENTINO

14 FEBBRAIO 2026

L'incontro

Aperitivo

*

Profumo ammaliante

Rosa di barbabietola e ricciola, maionese di wasabi e perle di soia

*

Il primo bacio

Velo di seppia, gamberi rossi, mango e frutto della passione

*

Aroma di passione

Fettuccine, astice blu, the lapsang sochong, lenticchie rosse

*

Intesa

Capesante, morbido di patate, crema di cozze e finger lime

*

Brindisi seducente

Rombo, consistenze di carote, salsa allo champagne e caviale beluga

*

Amore piccante

Branzino croccante alla n'duja, mandorle e cavoletti di Bruxelles

*

Dessert

Cupido

Crèmeux al cioccolato al latte
caramello alla nocciola, gel al frutto della passione

AROMA



Executive Chef

Giuseppe Di Soria

Resident Chef

Raffaele de Mase

Abbinamento vini a cura del nostro sommelier

600 € p.p