

San Valentino

St. Valentine's Day

MILANO, 14 FEBBRAIO 2025

ASTICE BLU

arrosto con zabaione e rapa al Campari

Roasted blue lobster with zabaglione and Campari marinated turnip

TERRINA

di fagiano e capriolo al vadouvan con tartufo nero

Pheasant and roe deer scented terrine with black truffle

RISOTTO

al nero di seppia con salsa di crostacei e curcuma

Squid ink risotto with crustaceans sauce and turmeric

TORTELLINI

ripieni di gallinella con salsa di sgombro, cavolfiore e caviale

Red gurnard tortellini with mackerel sauce, cauliflower and caviar

TRIGLIA

con polenta allo zafferano e salsa di cappesante

Red mullet with saffron polenta and scallops sauce

AGNELLO

al tamarindo con bernese al pistacchio e scalogno brasato

Lamb scented with tamarind, pistachio bearnaise and braised shallots

TARTE SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

con chutney di lamponi, barbabietola allo yuzu e gelato al cioccolato

Chocolate tarte soufflée with raspberries chutney, yuzu marinated beetroot and chocolate ice cream

Menu degustazione 280

tasting menu 280