

# San Valentino Menu

## Ceviche di ombrina con gazpacho all'arancia

Croaker ceviche ( raw small pieces of fish ) with orange gazpacho  
Euro 24

## Ravioli alla barbabietola rossa, gorgonzola e pistacchio

Red beetroot home made ravioli with blue cheese and pistachio filling  
Euro 21

## Filetto di baccalà, aioli e lime con chips di patate dolci

Cod fillet served with aioli sauce ( sauce with garlic, olive oil and lemon ),  
lime and sweet potatoes chips  
Euro 25

## Un semifreddo alla fragola con mimosa all'essenza di fiori di rose da condividere con la dolce metà, accompagnato con due flûte di Moscato d'Asti

One strawberry parfait with rose-flower scented mimosa cake  
to share with your dear one,  
accompanied by 2 flûtes of Moscato d'Asti ( sweet wine )  
Euro 25

**Euro 140 a coppia**  
**con 1 bottiglie d'acqua, 2 flûte di Moscato d'Asti e caffè incluso**  
Euro 140 per couple  
with 1 bottle of water, 2 flûtes of Moscato d'Asti and coffee included