



# VALENTINE'S DAY MENU

## AMUSE BOUCHE

*INVOLTINO DI SALMONE AFFUMICATO CON AVOCADO E RICOTTA PROFUMATA AGLI AGRUMI*  
SMOKED SALMON ROLL, AVOCADO AND RICOTTA WITH CITRUS ZEST

\*\*\*\*\*

## SHARING APPETIZER

*FANTASIA DI TERRA E MARE*  
BOUNTY FROM THE LAND & SEA

\*\*\*\*\*

## ENTRÉE CHOICE OF:

*RAVIOLI DI PESCE PERSICO E MANDORLE, CON GAMBERI E PISELLI IN SALSA AURORA*  
RAVIOLI WITH PERCH AND ALMONDS, PRAWNS AND PEAS IN CHERRY TOMATO ROSE SAUCE

OR

*STRACOTTO DI MANZO, RIDUZIONE AL CHIANTI, CREMA DI PATATE E BROCCOLINI AL SALTO*  
SOUS VIDE BRAISED BEEF, CHIANTI WINE REDUCTION, MASHED POTATO, SAUTEED BROCCOLINI

OR

*FILETTO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA*

PAN SEARED ADRIATIC SEABASS FILLET, DICED CHERRY TOMATO, OLIVE, DAILY VEGETABLES AND POTATO



\*\*\*\*\*

## DESSERT CHOICE OF:

*MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE*  
DARK CHOCOLATE MOUSSE

OR

*AFFOGATO ALLA VANIGLIA CON FRUTTI ROSSI CALDI E PANNA ALLE FRAGOLE*  
VANILLA GELATO, WARM RASPBERRIES COULIS, STRAWBERRY WHIPPED CREAM

