

Menù San Valentino

VALENTINE'S DAY MENU

Snack di benvenuto

Welcome snacks

Calamaro alla brace, radicchio Rosa di Gorizia e clementine
Charcoal-grilled squid, Rosa di Gorizia chicory and clementines

Carciofo in diverse consistenze, tartare di manzo locale,
olio alle erbe alla brace e caviale Oscietra
Artichoke in textures, local beef tartare,
charcoal-grilled herb oil and Oscietra caviar

Spaghettone al gambero rosso di Mazara del Vallo
ed erbe dolci di laguna

Spaghettoni pasta with Mazara del Vallo red shrimp
and sweet lagoon herbs

Pithivier di anatra e foie gras, salsa bordolese e millefoglie di bietole
Duck and foie gras pithivier, Bordeaux-style sauce
and Swiss chard mille-feuille

Sorbetto al lampone, essenza di rosa e sale Maldon
Raspberry sorbet, rose essence and Maldon salt

Cremoso al mascarpone, fragole, sorbetto al litchi
e meringa al pepe rosa
Mascarpone cream, strawberries, lychee sorbet
and pink pepper meringue

Piccola pasticceria

Petit fours

€180,00 per persona | abbinamento vini opzionale €50,00 per persona
€180,00 per person | optional wine pairing €50,00 per person



RESTAURANT IN VENICE

MICHELIN
2026