

S. Valentin Menu

VALENTINSTAGMENÜ

Amuse-bouches de bienvenue
Willkommens-Snack

Calamar grillé au charbon, chicorée Rosa di Gorizia et clémentines
Gegrillter Tintenfisch Rosa di Gorizia und Clementinen

Artichaut décliné en différentes textures, tartare de bœuf local,
huile aux herbes grillées au charbon et caviar Oscietra
Artischocke in verschiedenen Texturen, Rindertatar aus regionaler Herkunft,
über Holzkohle gegrilltes Kräuteröl und Oscietra-Kaviar

Spaghettoni aux crevettes rouges de Mazara del Vallo
et herbes douces de la lagune
Spaghettoni mit roter Garnele aus Mazara del Vallo
und süßen Lagunenkräutern

Pithiviers de canard et foie gras, sauce bordelaise et millefeuille de blettes
Pithivier von Ente und Foie Gras, Bordelaiser Sauce und Mangold-Millefeuille

Sorbet à la framboise, essence de rose et sel Maldon
Himbeersorbet, Rosenessenz und Maldon-Salz

Crèmeux au mascarpone, fraises, sorbet au litchi
et meringue au poivre rose
Mascarpone-Creme, Erdbeeren, Litschi-Sorbet und Baiser mit rosa Pfeffer

Petit fours
Kleines Feingebäck

€180,00 par personne | Supplément pour vins €50,00 par personne
€180,00 pro Person | Weinbegleitung optional €50,00 pro Person



RESTAURANT IN VENICE

MICHELIN
2026