

14
Febbraio
2026

Menù di San Valentino



Valentine's day menu



A base di carne

Tris di Antipasti Mediterranei

- Labneh affumicato con olive marinate
- Hummus setoso con nocciole tostate
- Controfiletto rosato con maionese al pomodoro

Smoked labneh with marinated olives; silky hummus with toasted hazelnuts; rosé beef sirloin with tomato mayonnaise

Primo

Paccheri al pomodoro arrostito e burrata

Paccheri pasta with roasted tomato sauce and burrata

Secondo

Filetto di manzo con patate arrosto e salsa demi-glace

Beef fillet with roasted potatoes and demi-glace sauce

Dessert

Veneziana di San Valentino alla fragola candita e cioccolato fondente con panna montata morbida

Valentine's Venetian sweet bread with candied strawberry and dark chocolate, served with soft whipped cream

65€ - Bevande escluse - drinks not included



14
Febbraio
2026

Menù di San Valentino



Valentine's day menu



A base di pesce

Tris di Antipasti

- Insalata "Levante" di tonno, patate e peperoni arrostiti
- Hummus setoso con nocciole tostate
- Carpaccio di ricciola

"Levante" tuna, potato and roasted pepper salad; silky hummus with toasted hazelnuts; amberjack carpaccio

Primo

Paccheri alla pescatora

Paccheri pasta with seafood

Secondo

Trancio di spada marinato al chimichurri su crema di patate e sedano rapa, chicchi di melograno e carciofo fritto

Chimichurri-marinated swordfish, potato and celeriac purée, pomegranate seeds and fried artichoke

Dessert

Veneziana di San Valentino alla fragola candita e cioccolato fondente con panna montata morbida

Valentine's Venetian sweet bread with candied strawberry and dark chocolate, served with soft whipped cream

65€ - Bevande escluse - drinks not included

