

La Vendemmia, 14 febbraio 2026

Menù di San Valentino

Amuse-bouche

Frittatina di erbe e cicoria con mostarda alla senape e miele
Herb and chicory frittata with mustard and honey mustard

Antipasto · Appetizer

Tortino di porri e robiola su vellutata di sedano rapa e patate
Leek and robiola tart on a celeriac and potato velouté

Primo piatto · First Course

Gnocchetti di patate con barbabietola croccante, fonduta di Strachitunt e noci
Potato gnocchetti with crispy beetroot, Strachitunt fondue and walnuts

Secondo piatto · Main Course

Medaglione di merluzzo in olio cottura con purè di patate e carciofo fritto
Cod medallion gently cooked in olive oil, potato purée and fried artichoke

Possibile alternativa di carne o vegetariana · Meat or vegetarian alternative available

Dessert

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

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

55 euro

bevande escluse

