

*La Vendemmia, 14 febbraio 2026*

# *Menù di San Valentino*

## **Amuse-bouche**

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

## **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, fondua 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

