

AROMA



Menu Degustazione San Valentino
San Valentino Tasting Menu

Flûte di Champagne con canapè
Champagne glass with canapè

*

Ostrica con spuma di mojito
Oyster and Mojito

Kir Royal

*

Carpaccio di gamberi rossi, caviale, salicornia e spugna di lampone
Red Prawns carpaccio, Caviar, Samphire and Raspberries sponge

Franciacorta Rosè - Bellavista, 2014

*

Code di scampi alla Cupido con variazione di carote
Langoustine and carrots variation

Cava Brut Rosè "Anna" - Codorníu

*

Cuori di raviolo ripieni di arzilla su crema di patata affumicata
Ray fish stuffed Ravioli on a smoked potato purée

Trento Riserva DOC Perlé Rosé - Ferrari, 2012

*

Baccalà in olio cottura con salsa piccante e aria di zenzero
Cod fillet, chili sauce and ginger air

Rosè Reserve - Hoffmann - Rothbone, 2011

*

Filetto di cervo al profumo di ginepro, vellutata di topinambur e tartufo nero
Juniper scented Deer fillet, Jerusalem artichoke veloutè and black truffle

Champagne Brut Rosé Grand Cru "Les Romarines" - Robert Moncuit

*

Gelatina di rabarbaro, frutti di bosco e gelato allo yogurt di bufala
Rhubarb jelly, wild berries and Buffalo yoghurt ice-cream

Alto Adige DOC Moscato Rosa Franz Haas 2016

Euro 275,00 per persona - Bevande A La Carte / Euro 275,00 per persona - Beverage A La Carte

Abbinamento Vini al Calice, Euro 150,00 per persona
Wine Pairing, Euro 150,00 per person

