



# San Valentine MENU

**Olive Marinare Con Aglio e Timo**  
Mix Marinated Olives with Garlic and Thyme

## **STARTER**

### **Carpaccio Di Manzo**

12 Month Dried Beef Carpaccio, with Pomegranate, Parmesan, and Rocket Leaves

OR

### **Burrata Con Pomodori Heirloom Tomato e Basilico Fresco (DA) (NU)**

Fresh Burrata with Tomato Heirloom and Basil Leaves, Honey and Balsamic Vinegar

# ***PASTA***

## **Pasta Casereccia con Funghi Di Bosco (DA) (GLU) (MU) (SO)**

Fresh Wild Mushrooms with Home Made Casereccia Pasta and Parmesan Cheese

OR

## **Gnocchi con Salsa di Pomodoro e Peperone Affumicato (EG) (GLU) (DA)**

Home Made Gnocco with Tomato Roasted Pepper Sauce, Parmesan and Basil Leaves

# ***SECONDI***

## **Coscette di Quaglia con Crema di Patate e Salsa al Vino Bianco (DAI) (ALC) (GLU)**

Quail with Mash Potatoes, Onion, Cherry tomato, Chervil and Sauce of White Wine and Garlic Chips

OR

## **Coscia d'Anatra Confit Crema di Carote al Miele e Rosmarino (DAI)**

Duck Leg Confit, with Carrot Pure and Honey Cream, Cranberry Sauce, Crispy Potatoes, Rosemary

# ***DOLCI***

## **Tiramisú (GL) (DA) (EG)**

Tiramisú

OR

## **Crema Bruciata Aromattizzata Agli Agrumi e Anice Stellato (DA) (EG)**

Cremated Cream, Orange, Lemon, Cinnamon and Anise Stars with Berries