

# San Valentino

Sabato 14 Febbraio 2026

## LA PADELLA DEGLI INNAMORATI

Menù di San Valentino pensato  
interamente per la condivisione.

Tutte le portate vengono servite al centro del tavolo,  
in padella o piatto unico, per due persone.

Nessuna divisione, nessuna porzione singola:  
si mangia insieme, dalla stessa padella.

### ♥ Menù

Calice di benvenuto con bollicina  
Franciacorta Contadi Gastaldi

Sfoglia calda da spezzare,  
burro montato agli agrumi e sale affumicato

Tegamino caldo di mare con seppia e gambero  
leggermente scottati, crema di ceci al rosmarino  
e olio al limone e pane croccante al centro

Riso carnaroli mantecato con gambero,  
limone e olio al prezzemolo

Spaghetto mantecato  
con aglio nero, gambero e limone  
con finitura di pangrattato di mare

### ♥ Padella di pescato del giorno

Filetti di pesce bianco (in base al mercato)  
con cottura delicata,  
fondo leggero al vino bianco e crostacei  
Verdure di stagione

### ♥ Dessert

Cuore caldo al cioccolato  
con coulis di frutti rossi

### ♥ Caffè

Cioccolatino artigianale

€ 60 a persona

Bibite e vini inclusi

