

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

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

♥ Padella di pesce del giorno

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

Verdure di stagione

€ 60 a persona
Bibite e vini inclusi

♥ Dessert

Cuore caldo al cioccolato
con coulis di frutti rossi

♥ Caffè

Cioccolatino artigianale