



AG HOTELS

Valentine's Day



• 2025 •

aghotels.it



Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Fiore di zucca in pastella* con mozzarella e alici
Zucchini flower in batter, with mozzarella and anchovies 1-2-3-4-9

APPETIZERS

Tataki di tonno "Pinna Gialla" al sesamo bianco in salsa di soia e fondente di mango
Yellowfin Tuna Tataki with white sesame, soy sauce, and mango reduction 5-6-7

FIRST COURSE

Gnocchetti di patate mantecati con vongole veraci e salsa di zucchini romanesche
Potato Gnocchi tossed with clams and Roman zucchini sauce 4-8-14

MAIN COURSE

Trancio di Ombrina Bocca d'oro in guazzetto con pomodorini, olive e pinoli
Slice of Meagre in a broth with cherry tomatoes, olives, and pine nuts 5

DESSERT

Morbido al cioccolato con goccia fondente e scagliette di cioccolato Santo Domingo
Soft Chocolate Cake with melted center and Santo Domingo chocolate shavings 1-2-3-9-14

AT THE END

Bacio Perugina e caffè
Bacio Perugina chocolate and coffee 2-3

€ 65 per person excluding beverage



LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: **1.** Arachidi e derivati - **2.** Frutta con guscio - **3.** Latte e derivati
4. Molluschi e derivati **5.** Pesce e derivati - **6.** Sesamo e derivati - **7.** Soia e simili
8. Crostacei e derivati - **9.** Glutine e derivati **10.** Lupini e derivati
11. Senape e derivati - **12.** Sedano e derivati - **13.** Anidride solforosa e solfiti
14. Uova e derivati

***Prodotti congelati all'origine**

**** Prodotto abbattuto in casa**

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: **1.** Peanuts - **2.** Nuts / Shell fruits - **3.** Dairy - **4.** Molluscs
5. Fish / Seafood - **6.** Sesame seeds - **7.** Soybeans - **8.** Crustaceans
9. Cereals containing glutens - **10.** Lupin - **11.** Mustard - **12.** Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - **14.** Eggs

***Originally Frozen Product**

****Blast Chilling Products**

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.