



AG
HOTELS

Valentine's Day



• 2025 •

aghotels.it



Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Cuore ai tre pomodori e cremoso di ricotta
Three tomatoes heart and creamy ricotta cheese 3

APPETIZERS

Carpaccio di salmone alla barbabietola con gel di bufala
Beetroot-cured salmon carpaccio with buffalo milk gel 3-5

Tataki di tonno al pistacchio con cremoso al pompelmo
Pistachio-crusted tuna tataki with grapefruit cream 2-5-9

FIRST COURSE

Risotto al pomodoro giallo con crema al pomodoro Marinda e battuto di scampo*
Yellow tomato risotto with Marinda tomato cream and chopped langoustine 3-8-12*

MAIN COURSE

Filetto di San Pietro all'Acqua pazza con pomodorini del Piennolo
John Dory fillet in "Acqua Pazza" style with Piennolo cherry tomatoes 5-13

DESSERT

Tortino con cuore caldo e salsa inglese
Warm molten cake with custard sauce 3-9-14

AT THE END

Bacio Perugina e caffè
Bacio Perugina and coffee 2-3

€ 90 per person excluding beverage



Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Ostrica "Fin de Claire" e zeste di limone di Amalfi con flûte di Prosecco
Oyster "Fin de Claire" with Amalfi lemon zest and a flute of Prosecco 4

APPETIZERS

Tartare di scampi* tiepida al peperoncino, cremoso di crostacei
e petali di pomodoro rosso ramato

Warm Scampi Tartare with chili, shellfish cream and red tomato petals* 8-12

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

Cuori rossi di pasta fresca ripieni di spigola* e patate mantecati con vongole veraci
e salsa di zucchine romanesche

Red heart-shaped fresh pasta filled with sea bass and potatoes, tossed with
clams and Roman zucchini sauce* 4-5-9-14

MAIN COURSE

Trancio di Ombrina Bocca d'oro, purea di carote e flan di broccolo romano
con maionese di bottarga

Slice of Meagre with carrot purée and Roman broccoli flan with bottarga mayonnaise 3-5-14

DESSERT

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

AT THE END

Bacio Perugina e caffè

Bacio Perugina and coffee 1-2-3

€ 90 per person excluding beverage

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Ostrica "Fin de Claire" e zeste di limone di Amalfi con flûte di Prosecco
Oyster "Fin de Claire" with Amalfi lemon zest and a flute of Prosecco 4

APPETIZERS

Tartare di scampi* tiepida al peperoncino, cremoso di crostacei
e petali di pomodoro rosso ramato

Warm Scampi Tartare with chili, shellfish cream and red tomato petals* 8-12

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

Cuori rossi di pasta fresca ripieni di spigola* e patate mantecati con vongole veraci
e salsa di zucchine romanesche

Red heart-shaped fresh pasta filled with sea bass and potatoes, tossed with
clams and Roman zucchini sauce* 4-5-9-14

MAIN COURSE

Trancio di Ombrina Bocca d'oro, purea di carote e flan di broccolo romano
con maionese di bottarga

Slice of Meagre with carrot purée and Roman broccoli flan with bottarga mayonnaise 3-5-14

DESSERT

Morbido al cioccolato con goccia fondente e scaglette di cioccolato Santo Domingo

Soft Dark Chocolate Cake with melted center and Santo Domingo chocolate shavings 1-2-3-9-14

AT THE END

Bacio Perugina e caffè

Bacio Perugina and coffee 1-2-3

€ 90 per person excluding beverage



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 zucchine 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 scaglette 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.
