



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



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.