



San Valentino 2025

Carota e zenzero / astice / caviale di limone ed erba cipollina

Meringa alla barbabietola / Garronese al coltello e uova di salmerino

Black cod croccante / Aioli / finocchietto selvatico

Cannolo “contro la Norma”

Ostrica Gilardeau / beurre blanc / Franciacorta e caviale Caviale Beluga “Amur” Voyage

Storione Bianco / Rafano / Ponzu Affumicato / Menta / Caviale di Salmerino

“Per Rosa...”

Barbabietola / Wasabi / Mela Verde / Cocco / Lime / Crème Fraîche

Bottoni di Maialino Nero

Pera Nashi / Pioppini / Cipolla Rossa di Tropea / Parmigiano 36 mesi / Lardo di Colonnata

Morone del Mar Ligure / Zucca / Lattuga / Vadouvan / Alternanthera

Yogurt e Frutto della passione / Gelato all’olio extravergine / Olive Taggiasche / Atsina

Mandorla “Armellina” / Limone / Finocchietto

Piccola Pasticceria

150 € per persona bevande escluse