



# *Be Mine!*

## **Valentine's Day Dinner**

14th February 2019

Aperitivo di Champagne del Benvenuto  
con  
Delizie dello Chef  
*Welcome Valentine's Champagne Cocktail*  
with  
*Chef's Delicacy*

\* \* \* \* \*

Crema di Cetro e Piselli Verdi con Rose Caramellate, Branzino Scottato e Tortino di Riso Giallo al  
Finocchietto  
*Grilled Sea Bass Fillet flavoured with Thyme, garnished with Yellow Rice and Citrus Cream*

\* \* \* \* \*

Il Nido di Tagliolini Freshi a' Coltello con Astiche Imperiale e Mango  
*Live Fresh Pasta Taglioni with Mediterranean Lobster and Mango*

o / or

Il Raviolo Aperto di Pasta Fresca con Passata di Asparagi, Brie e Melograno  
*Open Raviolo Pasta with Cream of Asparagus, Brie and Pomegranate*

\* \* \* \* \*

Mousse di Riso al Limone, Pinoli e Fragoline  
*Rice Mousse flavoured with Lemon, garnished with Pine Nuts and Strawberries*

\* \* \* \* \*

Piatto Gourmet Afrodisiaco: Scapece di Vegetali, Gambero Rosso Candito, Agnello alle More e Salmone  
allo Zenzero

*Aphrodisiac Gourmet Dish: Croudite' of Vegetables, Red Prawn with Caramelized Orange, Lamb with  
Blueberry Flavour and Ginger Candy Salmon*

o / or

Tagliata di Filetto con Confettura di Pere al Peroncino, Riduzione di Calvados e Finocchio al Sale  
*Beef Fillet Cut with Pear Cream flavoured with Chilli, Reduction of Calvados and Fennel*

Bohme di Patate Dolce e Indivia al Prosecco  
*Potatoes Bohme and Braised Endives*

\* \* \* \* \*

Sogno di San Valentino - *Delicacy of St Valentine*

Crème Brule' al Barolo con Tartufo Meringato e Cialda di Marzapane  
*Crème Brule' with Barolo Wine and Truffle Meringue flavoured with Marzipan*

Café e Petit Fours

**1 Bottle of Water & 1 Bottle of Wine (from selection) per couple are also included.**

Price (incl. VAT) | **€70.00 per couple**