



# San Valentino 2025

**Aperitivo con CHAMPAGNE BANDOCK LA SEDUISANTE GRAND CRU BRUT  
Il nostro benvenuto ...**

**Finferle, uovo, foglia cruda di tartufo di Norcia, zabaione salato e santoreggia**

**Supreme di colombaccio, terrina di foie gras, germogli e rosa canina**

**Orzotto con caprino, polline, mela verde, limone salato e timo**

**Gnocchi di patata ripieni di tartufo nero pregiato,  
spuma e croccante di Grana Padano, ristretto al porto e origano fresco**

**Coscia d'oca in confit, melograno, broccolo fiolaro, aglio nero,  
millefoglie di tuberi e le loro salse**

**Piccolo gelato al dattero con sciroppo al pepe**

**Sul cioccolato: tortino 70% e rosa, al latte e fava tonka, bianco e yogurt,  
madong affumicato, cacao e cordiale da bere**

**La piccola pasticceria**

**GRÜNER VELTLINER FASS 4 2022 di Bernard Ott**

**LE RIVE 2019 di Suavia**

**FRANCS CÔTES DE BORDEAUX 2015 di Château Moulin de Gueyraude**

**MERLINO ROSSO FORTIFICATO DELLE DOLOMITI di Pojer & Sandri**

**€ 130,00 solo menù oppure € 190,00 menù con abbinamenti e bevande**