

SAN VALENTINO

MILANO, 14 FEBBRAIO 2024

Milan, February 14th, 2024



AMOUSE BOUCHE

Amouse bouche

TOAST DI GRANCHIO BLU
CON SPUMA DI CROSTACEI AFFUMICATA

Blue crab toast with smoked crab foam

GNOCCHI DI RAPA ROSSA

Betroot gnocchi



BY NORBERT NIEDERKOFER

CONCHIGLIE DI GRANO DURO, MANTECATE CON STRACHITUNT,
RADICCHIO DI CAMPO, LARDO E CASTAGNE

*Homemade 'conchiglie' pasta,
strachitunt cheese, wild chicory, lard and chestnuts*

CODA DI ROSPO SU LENTICCHIE BRASATE

Monkfish on braised lentils

BATTICUORE: MOUSSE DI CIOCCOLATO

AI FIORI DI SAMBUCO E ACACIA

Chocolate mousse with elderflower and acacia

MILLEFOGLIE CON CREMA DI ASPERULA, KEFIR E LIMONE NERO

Millefeuille with sweet woodruff, kefir and smoked lemon

160 euro

ABBINAMENTO VINI

Wine Pairing

70 euro

