

# Menu

## San Valentino

  
PASSPARTOUT

€ 90

### Rooftop Table

#### ANTIPASTI

OSTRICHE  
kiwi e melograno

CAVIALE SEVRUGA  
su tartare di Spigola

*Champagne Brut ~ Ernest Rapeneau*



#### PRIMO

RISOTTO CON SCAMPI DELL'ADRIATICO  
pomodoro e spuma di pecorino

#### SECONDO DAL JOSPER

*Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caratteristiche del forno con quelle della griglia, conferendo ai piatti un gusto deciso dai sentori affumicati*

RICCIOLA AL JOSPER  
con curry verde e nettare di cocco



#### QUALOCOSA DI DOLCE

APPLE EVA JOSPER

*Passito Bianco terre degli Osci Igt*

# Menu

## San Valentino

  
PASSPARTOUT

€ 70

### Ground Floor Table

#### ANTIPASTI

OSTRICHE  
kiwi e melograno

CARPACCIO DI CAPESANTE  
con sale di sedano e uova di salmone



#### PRIMO

RISOTTO CON SCAMPI DELL'ADRIATICO  
pomodoro e spuma di pecorino

#### SECONDO DAL JOSPER

*Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caratteristiche del forno con quelle della griglia, conferendo ai piatti un gusto deciso dai sentori affumicati*

RICCIOLA AL JOSPER  
con curry verde e nettare di cocco



#### QUALOCOSA DI DOLCE

APPLE EVA JOSPER