



Saint **VALENTIN**

GAMBERO ROSSO DE SICILE

juste saisis à la plancha,
crème de stracciatella de bufflonne,
tomates Piennolo del Vesuvio confites,
croustillant en forme de coeur

RAVIOLI SAN VALENTINO

farcis à la ricotta et au citron d'Amalfi,
fruits de mer en persillade,
jus de poissons de roche au safran

DOS DE BAR SAUVAGE À LA PLANCHA

risotto de pâtes et cime di rapa,
jus brun d'arêtes à la tapenade, mayonnaise d'oursin

OU

COEUR D'ENTRECÔTE DE BOEUF CHIANINA

millefeuille de pommes de terre et truffe melanosporum,
jus au Barolo

TARTE TIÈDE AU CHOCOLAT

chutney de poire et glace à la ricotta de brebis

CHF 155.-



Saint **VALENTIN**

SICILIAN GAMBERO ROSSO

lightly seared on the grill,
buffalo stracciatella cream,
candied Piennolo del Vesuvio tomatoes,
heart-shaped crisp

SAN VALENTINO RAVIOLI

stuffed with ricotta and Amalfi lemon,
seafood in garlic and parsley butter,
saffron rock fish broth

GRILLED WILD SEA BASS

pasta risotto and cime di rapa,
brown fish bone sauce with tapenade,
sea urchin mayonnaise

OR

CHIANINA BEEF SIRLOIN HEART

potato millefeuille with melanosporum black truffle,
Barolo wine jus

WARM CHOCOLATE TART

pear chutney and sheep's milk ricotta ice cream

CHF 155.-