

Valentine's Day Menu 188++

Welcome drink Ferrari Maximum Brut
Piccolo Stuzzichino del Benvenuto
Amuse Bouche

OTTO

Tartare di Scampi e Gamberi Rossi di Mazara con Perle di Crescione e Gel all'Arancio
Red Mazara prawn and langoustine tartare with watercress pearls and orange gel

OTTO

Tomino Avolto con Speck Grigliato con Insalata Tiepida di Asparagi Verdi e Balsamico 12 Anni
Grilled tomino cheese wrapped in speck served with green asparagus and 12 years aged balsamico

OTTO

Agnolotti all'Anatra con Vellutata di Cavolo Viola e Vincotto
Homemade duck agnolotti with purple cabbage veloute and vincotto

OTTO

Astice al Burro Nocciola con Purea di Topinambour e Tartufo Nero
Brown butter poached Boston Lobster with Jerusalem artichoke puree and black truffle

Or

Tagliata di Manzo Giapponese con Ostrica Confit e Spinaci alla Crema
Wagyu beef Tagliata with confit oyster and creamed spinach

OTTO

Fondente al Cioccolato Amaro con Ganache Bianca alla Grappa
Dark chocolate fondant with white grappa ganache

OTTO

R I S T O R A N T E

Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.