

*mona*

# Restaurant

Semplicità, tradizione, qualità, fantasia - "Out of the Dish"

## **SAN VALENTINO 2018**

### **Aperitivo / Aperitif**

Snacks & Prosecco Sup DOCG Valdobbiadene – Corte delle Calli

### **Amuse bouche / Entree**

*Crudo di scampo, mandorle e gel di lampone*

Raw scampi, almonds and raspberry gel

### **Antipasti / Starters**

*Triglia in tempura, la sua mayo e rossa di Tropea*

Red mullet in tempura, its mayo and "Tropea" red onion

&

*Terrina di Foie gras, rabarbaro, gelatina di champagne e mandorle*

Foie gras terrine, rhubarb, champagne jelly and almonds

### **Primo piatto / First course**

*Risotto alle rape rosse, Castelmagno e uova di aringa*

"Risotto" with beetroot, "Castelmango" cheese and herring's roe

### **Secondo piatto / Main course**

*Brasato di guancia "Romagnola", salsa allo sherry, radicchio e uva*

Braised "Romagnola" cheek, sherry sauce, radicchio and grapes

### **Pre-dessert**

*Sorbetto al cioccolato fondente, peperoncino e salsa al passion fruit*

Chocolate sorbet, chili and passion fruit sauce

### **Il nostro dolce di San Valentino / Dessert**

*Duetto di yogurt e lampone*

"Duet" yogurt and raspberry

*Caffè e piccola pasticceria*

Coffee & Petite Four

€ 75,00 a persona vini esclusi / €€75,00 per person (wine excluded)

Full details regarding the presence of allergens in the items are available from our service staff