

Cena di San Valentino

Battuta di fassone e perlage di tartufo

Ricci di limanda su vellutata di pistacchi



Risotto con cuori di carciofi in cestino di parmigiano

Tortelli di pesce con pomodoro pachino e timo selvatico



Sottofiletto di angus beef al tradizionale di Modena

Contorni di stagione



Dolce di San Valentino con zabaione flambè



Caffè e liquori

Euro 45,00 vini inclusi