

A



SAINT-VALENTIN À L'ASSAGGIO



Le samedi 14 février, au dîner, laissez-vous emporter par notre menu en 7 séquences, accompagné en live par un duo de musiciens et une chanteuse, pour une expérience envoûtante à partager à deux

Foie gras sur pain brioché

Blinis au caviar Baeri Kaviari, crème fraîche et ciboulette

Tartelette de saumon Label Rouge, vinaigrette au céleri



Huître Gillardeau N°2,

brunoise de pomme parfumée au citron vert



Rouget doré à la plancha,

sauce à l'oseille et élixir de passion



Ravioli de ricotta et potimarron, bisque de crustacés,

tartare de gambas rouges de Mazara del Vallo



Filet de turbot rôti, quenelle et confit d'artichaut violet,

sauce au beurre blanc et bergamote



Coup de coeur à la fraise sauvage



Nuages d'Amour à la Chantilly



215 € par personne

*1 coupe de champagne par personne, eau, thés et cafés inclus,
avec une performance live d'un duo de musiciens et d'une chanteuse*



l'assaggio
Ristorante & Bar



A



SAN VALENTINO ALL'ASSAGGIO



Sabato 14 febbraio, a cena, lasciatevi trasportare dal nostro menu in 7 portate, accompagnato dal vivo da un duo di musicisti e una cantante, per un'esperienza incantevole da condividere in due.

Foie gras su pane brioche

Blinis al caviale Baeri Kaviari, panna acida ed erba cipollina

Tartelletta di salmone Label Rouge, vinaigrette al sedano



*Ostrica Gillardeau n. 2,
brunoise di mela profumata al lime*



*Triglia dorata alla piastra,
salsa all'acetosa ed elisir di frutto della passione*



*Ravioli di ricotta e zucca, bisque di crostacei,
tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo*



*Filetto di rombo arrosto, quenelle e carciofo violetto confit,
salsa al burro bianco e bergamotto*



“Colpo di fulmine” alla fragolina di bosco



“Nuvole d'Amore” con Chantilly



€215 a persona

*Un calice di champagne a persona, acqua, tè e caffè inclusi,
con un'esibizione dal vivo di un duo di musicisti e una cantante*



l'assaggio
Ristorante & Bar



A



VALENTINE'S DAY AT L'ASSAGGIO



On Saturday, February 14th, for dinner, let yourself be swept away by our seven-course menu, accompanied live by a duo of musicians and a singer, for an enchanting experience to be shared as a couple.

*Foie gras on brioche bread
Baeri Kaviari caviar blinis, sour cream and chives
Label Rouge salmon tartlet, celery vinaigrette*



*Gillardeau Oyster No. 2,
lime-scented apple brunoise*



*Pan-seared red mullet,
sorrel sauce and passion fruit elixir*



*Ricotta and pumpkin ravioli, shellfish bisque,
red prawn tartare from Mazara del Vallo*



*Roasted turbot fillet, quenelle and confit violet artichoke,
white butter sauce with bergamot*



Wild strawberry "Coup de Cœur"



"Nuages d'Amour" with Chantilly cream



215 € par personne

*One glass of champagne per person, water, teas and coffees included,
with a live performance by a duo of musicians and a singer*

