

14.02.2020 / H 19.30 - 7.30 PM  
**SAN VALENTINO**  
**2020**

Welcome con flûte di prosecco ed ostriche al lime  
*Welcome with flûte of Italian sparkling wine  
and lime oysters*

Tartare di salmone con salsa di avocado  
e fiocchi di robiola  
*Salmon tartare with avocado sauce  
and robiola flakes*

Cuori ripieni di mozzarella di bufala Campana  
con bisque di gamberi ai tre pomodorini  
*Pasta filled with buffalo mozzarella cheese  
from Campania, prawns bique  
and cherry tomatoes sauce*

Involtino di branzino in crosta di fiori di zucca  
con gambero, cremoso di zucchine  
e vongole leggermente piccanti  
*Rolled sea bass fillet in pumpkin flower crust  
with shrimps, creamed corgettes  
and slightly spicy clams*

Rossa di sera ai lamponi  
con salsa al cioccolato fondente  
*Red raspberry rose with dark chocolate sauce*

Caffè e macarons  
*Coffee and macarons*

*Donna Livia Chardonnay del Lazio IGT –  
Cantine Silvestri  
Spumante Brut – Cantine Silvestri*

euro 44 (per persona / per person)  
Acque minerali, vini e caffè inclusi  
*Mineral water, wines and coffee included*

**LIVE MUSIC SHOW**