

# SAN VALENTINO 14 FÉVRIER 2023

## PICCOLO MORSO

Lentilles de Altamura et citron caviar  
*Lentils from Altamura and finger lemon*

## ANTIPASTO

Premières asperges vertes, pistache Verde di Bronte, sorbet herbes fraîches  
*First green asparagus, Verde di Bronte pistachio, fresh herb sorbet*

## PRIMO PIATTO

Risotto à la betterave, Squacquerone di Romagna et grué de cacao  
*Beetroot risotto, Squacquerone di Romagna and cocoa nibs*

## SECONDO PIATTO

Noix de Saint-Jacques grillées, courge de Napoli et truffe noire  
*Grilled sea scallops, gourd from Napoli and black truffle*

## DOLCE

Elixir au chocolat de notre Manufacture et hibiscus  
*Chocolate from our Manufacture and hibiscus elixir*

## Vini

### METODO CLASSICO

#### FRANCE

NM Champagne ◦ Rosé ◦ Barons de Rothschild

### VINO BIANCO

#### VENEZIA

2015 Orto di Venezia

### VINO ROSSO

#### PIEMONTE

2020 DOCG Barbaresco ◦ Cavanna ◦ Luigi Giordano

80 € hors boisson / *excluding drink*

120 € avec accord mets/vins / *with wine pairing*