

San Valentino MENÙ

Amuse Bouche

Tris di macaron salati

(1-3-10)

Antipasti

Tartare di spigola, fiocchi di latte, gazpacho alla barbabietola e puntarelle

(1-3-14)

Flan ai carciofi, vellutata di pecorino alle rose, petali croccanti

(9)

Primi

Cappellotti ripieni di crostacei, beurre blanche alle fragole e basilico

(1-2-4-6-10-14)

Finto risotto di fregola sarda, scampi, ricci di mare e lampone

(1-2-4-6-10-14)

Secondo

Calamaro alla brace ripieno di porcini, guanciale e tartufo

(1-2-10-14)

Dolce

Cuore fondente, cremoso alle rose, croccante alle mandorle e passion fruit

(4-5-9)

€95 per persona

Acqua e selezione di vini I Sofà inclusi

Valentine's Day MENU

Amuse Bouche

Trio of savory macarons
(1-3-10)

Appetizers

Seabass tartare, cottage cheese, beetroot gazpacho and chicory tops
(1-3-14)

Artichoke flan, rose-infused pecorino velouté, crispy petals
(9)

First Courses

Cappellotti stuffed with shellfish, strawberry and basil beurre blanc
(1-2-4-6-10-14)

"Faux" Sardinian fregola risotto, prawns, sea urchin and raspberry
(1-2-4-6-10-14)

Second Course

Grilled squid stuffed with porcini mushrooms, pork cheek and truffle
(1-2-10-14)

Dessert

Molten chocolate heart, rose cream, almond crunch
and passion fruit
(4-5-9)

€95 per person

Water and a selection of wines at I Sofà included