

20  
24



14  
Feb

## Valentine's Day

Cocktail di Benvenuto "The Hive" / Welcome cocktail "The Hive"



**Tartare di scampi "Crudi e Cotti" marinati al peperoncino e lime su carpaccio di carciofi e menta**

*"Raw and Cooked" langoustine tartare, marinated with chili and lime on artichoke carpaccio with mint*

**Tagliolini di seppia 63° su gazpacho di barbabietola e zenzero**  
*63°C cuttlefish tagliolini homemade pasta, on beetroot gazpacho with ginger*

**Risotto al parmigiano 30 mesi, con asparagi marinati al pepe bianco e gamberi scottati**

*630-month aged Parmesan risotto with white pepper marinated asparagus and sautéed shrimps*

**Filetto di vitello in crosta di pasta sfoglia, funghi cardoncelli e salsa al Merlot**

*Veal fillet in puff pastry crust, "Cardoncelli" king oyster mushrooms, and Merlot wine sauce*

**Dessert di San Valentino / Valentine's Day dessert**



**Acqua minerale / Mineral water**

**Calice degustazione / Wine by the glass: Cà del Borgo Tre Venezie IGT**  
**Caffè / Coffee**

60€ p.p