



Menu di San Valentino *Valentine's Day Menu*

Benvenuto della Casa: Pane, Focaccia e Grissini del nostro Forno
Welcome from our Cuisine: House-Baked Bread, Focaccia & Breadsticks

Primo dello Chef / Our Chef First Course

**Paccheri di Gragnano I.G.P. con Moscardini e Totanetti
in Guazzetto al Profumo di Cardamomo**

*Paccheri from Gragnano I.G.P. with Baby Octopus and
Squid in a Cardamom-Scented Stew*

Seconda Portata / Second Course

**Filetto di Ombrina con Panatura Croccante,
Patate Rosolate e Pomodorino Confit**

*Crispy-Crusted Sea Meagre Fillet,
with Roasted Potatoes and Confit Cherry Tomatoes*

Dessert

Delizia ai Frutti di Bosco e Sbriciolata di Millefoglie

*Delicious Cup with Wild Berries and
Millefeuille Crumble*

Euro 50 pp

Bevande escluse / Drinks excluded

RICHIEDI PRENOTAZIONE



Menu di San Valentino *Valentine's Day Menu*

Vegetarian Option

Benvenuto della Casa: Pane, Focaccia e Grissini del nostro Forno
Welcome from our Cuisine: House-Baked Bread, Focaccia & Breadsticks

Primo dello Chef / Our Chef First Course

**Ravioli di Ricotta e Spinaci al Pomodorino Datterino Fresco
con Caciocavallo Pugliese**

*Ravioli Filled with Ricotta and Spinach in Fresh Datterino Tomato
Sauce with Traditional Apulian Caciocavallo*

Seconda Portata / Second Course

**Parmigiana di Melanzane
Servita con Trilogia di Salse**

*Eggplant Parmigiana
Served with a Trilogy of Sauces*

Dessert

Delizia ai Frutti di Bosco e Sbriciolata di Millefoglie

*Delicious Cup with Wild Berries and
Millefeuille Crumble*

Euro 50 pp

Bevande escluse / Drinks excluded

RICHIEDI PRENOTAZIONE