

MENU DE LA SAINT VALENTIN

VALENTINE'S DAY MENU

Flûte d'Accueil RUBINO (Prosecco et Jus de Grenade fraîche)
RUBINO Welcome Glass (Prosecco and Fresh Pomegranate Juice)
Coupe Rubino: Prosecco e Melograno

Salade de Langoustines aux parfums d'oranges
Langoustines salad, orange flavored
Insalata di Scampi al profumo di arancia

Noix de St Jacques rôties sur fondue de Pommes de Terre Ratte, Lamelles de Truffe noire d'hiver
Roasted scallops on fondue of potato Ratte, slice of black winter truffle
Capesante rosolate su fonduta di patate Ratte e lamelle di Tartufo nero

Paccheri aux Poulpes, Soupions, Coques et Crustacés
Paccheri with Octopus, Supions, Cockles and Crustaceans
Paccheri con moscardini, calamaretti molluschi e crostacei

Filet de Loup de Mer aux Fruits de la Passion, Crème au Poivre du Sichuan
Sea bass fillet with Passion fruit, Sichuan Pepper Cream
Filetto di Spigola e frutto della Passione, Crema al pepe di Setchouan

Mi froid aux Essences de Rose, Sauce aux Litchis
Half Cold with Essence of Roses, Lychee sauce
Semifreddo all'Essenza di Rosa, salsa di Litchis

Executive Chef

75,00 Euro p.p*

* Boissons exclues - Beverages excluded - Bevande escluse / Tax et service compris - Tax and service included - Tasse e servizi inclusi.

Nous sommes heureux de vous renseigner sur les ingrédients utilisés pour préparer ces recettes. Dans le cas de besoins nutritionnels spécifiques ou pour question d'allergies, veuillez informer notre personnel, afin que nous puissions guider votre choix.



BOSCOLO
COLLECTION

