

Menu di San Valentino

Valentine's Day Menu



Amuse Bouche dello Chef con calice di prosecco
Chef's Amuse Bouche with a complimentary glass of prosecco

ANTIPASTO / APPETIZER

Astice alla catalana in versione romantica VP8
Rock lobster catalana style in romantic way VP8

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Risotto allo zafferano con gambero rosa di Mazara
Saffron risotto with pink shrimps from Mazara

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

Trancio di ombrina con guazzetto di salsa alle vongole,
cavolfiore gratinato e tartufo nero
*Meagre escalope with reduced clams sauce, gratinated
cauliflower and black truffle*

Oppure / Or

Guancia di vitello con crema di patate e tartufo nero
Veal cheek with cream of potatoes and black truffle



DOLCE / DESSERT

Cuore di cioccolato e lampone
Chocolate and raspberries heart

Caffè e praline al cioccolato
Coffee and chocolate praline

Caffè ed acqua inclusi, bevande escluse
Water and coffee included, beverages not included



Share your *Love Story* & tag us!

@vikpellicootto @galleriavikmilano

