

# San Valentino A Monteverdi

MENU À 75€



## APÉRITIF :

Coupe de prosecco *ou* Coupe de prosecco sans alcool

## ENTRÉES :

*Au choix*

### Tendresse marine

Tartare de bar, pesto de roquette, citron confit

### Coeur crémeux

Burrata, sauce tomate San Marzano, tomates Datterino

### Déclaration sicilienne

Arancini au cœur fondant d'aubergine et mozzarella di Bufala

## PLATS :

*Au choix*

### Symphonie des mers

Linguine, tartare de gamberi rossi, mascarpone & citron d'Amalfi

### Histoire volcanique

Piccata de veau, mozzarella, oignon confit à l'Etna Bianco & caponata

### Passion sauvage

Filet de bœuf, salsa verte, purée de pommes de terre au parmesan

### Elixir d'amour

Fettuccine à la truffe, crème de pecorino & mascarpone, pousses de betterave



## DESSERTS :

*Au choix*

### Baiser fruité

Tiramisu à la fraise des bois

### Fondant des coeurs

Moelleux au chocolat, cœur dulce de leche

### Amour éternel

Panna cotta, pistache et pétales de rose

## ACCORD METS & VINS :

*Supplément +20€*

*Entrée* : Un verre de **Sicilia DOC Carizza**, vin blanc frais et élégant.

*Plat* : Un verre d'**Etna Bianco DOC Tornatore**, aux notes minérales ou un verre de **Chianti DOCG Il Palagio "When We Dance"**, équilibré et raffiné.

*Dessert* : **Limoncello**, pour une note sucrée et citronnée en fin de repas.



Service inclus - prix net en euros €



# San Valentino A Monteverdi

75€ MENU



## APERITIF:

Glass of Prosecco or Glass of Virgin Prosecco

## STARTERS:

*Of your Choice*

### Marine Tenderness

Sea bass tartare, arugula pesto & confit lemon

### Creamy Heart

Burrata, San Marzano tomato sauce & Datterino tomatoes

### Sicilian Love Declaration

Arancini with a heart of eggplant and Mozzarella di Bufala

## MAIN DISHES:

*Of your Choice*

### Symphony of the Seas

Linguine, red prawn tartare, mascarpone & Amalfi lemon

### Volcanic Tale

Veal piccata, mozzarella, onion confit with Etna Bianco & caponata

### Wild Passion

Beef fillet, salsa verde & parmesan mashed potatoes

### Elixir of Love

Fettuccine with truffle, pecorino cream, mascarpone & beetroot sprouts



## DESSERTS:

*Of your Choice*

### Fruity Kiss

Wild strawberry tiramisu

### Heart's Delight

Chocolate fondant with a heart of dulce de leche

### Eternal Love

Panna cotta with pistachio and rose petals

## FOOD & WINE PAIRING:

*Extra of 20€*

*Starter:* A glass of **Sicilia DOC Carizza**, a fresh and elegant white wine.

*Main Course:* A glass of **Etna Bianco DOC**, with mineral notes, or a glass of **Chianti DOCG Il Palagio "When We Dance,"** balanced and refined.

*Dessert:* **Limoncello**, for a sweet and citrusy touch to end the meal.



Service included - prices net in Euros €