



Amalfi

— San Valentino —

Feiern Sie den Tag der Liebe bei uns und genießen Sie unser romantisches Valentinstagsmenü.

— Vini —

Marchese Antinori Blanc de Blancs – Franciacorta docg
Chardonnay, Pinot bianco
Tenuta Montenisa – Lombardia

Bramito 2020 – Umbria igt
Chardonnay
Castello della Sala – Umbria

I Quadri 2017 – Vino Nobile di Montepulciano docg
Sangiovese
Tenuta Vallocaia – Bindella, Toscana

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2016 – Bolgheri doc
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot
Ornellaia – Toscana

Malvasia delle Lipari 2019 – doc
Malvasia delle Lipari, Corinto nero
Hauner – Sicilia

Weinbegleitung pro Person: CHF 52.–

— Menù —

Ostrica Gillardeau

Französische Austern Creuses Nr. 3

Tartare di ricciola su carpaccio di barbabietola

Kingfish-Tatar auf Randencarpaccio

Tortelli fatti in casa ripieno di ricotta con tartufo nero

Hausgemachte Tortelli mit Ricottafüllung
und frischem, saisonalem, schwarzen Trüffel

Polpo arrosto con crema di patate e porri

Gebratener Pulpo an Kartoffel-Lauchcrème

Dolce di San Valentino

Valentinstags-Dessert

Preis pro Person: CHF 98.–