



San Valentino

I benvenuti dallo "staff" del San Martino

Metodo Classico « Organza » az. Marchesi di Montaldo (Pv)

(uve pinot nero e riesling)

Tonno, capperi e lisca croccante

Cocktail di gambero rosa (2017)

Corte del lupo 2022 az. Cà del Bosco (Br)

(uve chardonnay e pinot bianco)

Zuppa alla "Caorlina", ravioli, crostini mediterranei

Risotto di carota, succo del frutto della passione e cicale di mare

Sogliola crema di sesamo, murici e topinambur alla brace

Carciofo

Pistacchio, gelato vaniglia, rapa rossa all'alchermes

Piccoli dolci

145 euro a persona

Il Menu San Valentino verrà servito dal *giovedì alla domenica*