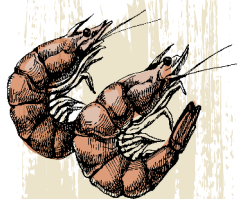
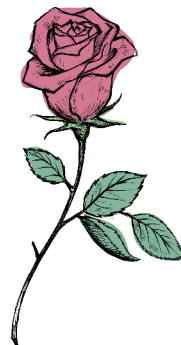


# DA NOI IN RISTORANTE

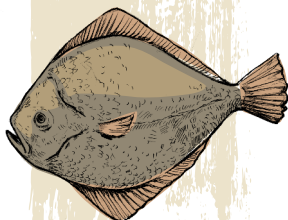
## San Valentino



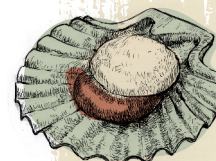
**PICCOLO BENVENUTO DELLA CUCINA CON FLÛTE FRANCIACORTA**  
SMALL APPETIZER WITH FRANCIACORTA FLÛTE

**CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON FINOCCHI, MELONE E MAIONESE ALLA SAMBUCA**  
RED SHRIMPS CARPACCIO WITH FENNELS, MELON AND SAMBUCA MAIONNAISE

.....  
**RISOTTO AL LIMONE DI AMALFI, FRUTTI DI MARE, CAPESANTE E CAPPERI**  
AMALFI LEMON RISOTTO WITH SEAFOOD, SCALLOPS AND CAPERS



.....  
**SCALOPPA DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE E TARTUFO NERO,  
ZUPPETA DI FUNGHI ESSICCATI E MARSALA, PATÈ DI FOIE GRAS**  
TURBOT FILLET, POTATOES AND BLACK TRUFFLE, DRIED MUSHROOMS AND  
MARSALA SOUP, FOIE GRAS PATÈ



.....  
**SORBETTO ALLA MELA VERDE E ZENZERO**  
APPLE AND GINGER SORBET

**FROLLA AL CIOCCOLATO, GIANDUJA, LAMPONI E PASSION FRUIT**  
CHOCOLATE TART, GIANDUJA CHOCOLATE, RASPBERRIES AND PASSION FRUIT

€ 80,00

BEVERAGE ESCLUSO

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). \* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO.

PRICES INCLUDE VAT - RAW, MARINATED, COLD SMOKED AND FRESH FILLED PASTA SERVED ON OUR MENUS ARE CAREFULLY CLEANED, PREPARED AND FLASH FROZEN AT -20 DEGREES CENTIGRADE IN COMPLIANCE WITH ACCORDING TO CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). \* IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.

**IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO  
DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA**

at  
**MAGNA PARS**  
L' HOTEL À PARFUM  
\*\*\*\*\*

**IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES,  
PLEASE INFORM OUR STAFF**