



# Alle Corone

*S. Valentino 2019 - Valentine's day 2019*

*Chef Mauro Cautiello*

Aperitivo degli innamorati  
*Lovers' aperitif*



Capasanta alla piastra, crema di topinambur, chips di patate viola e sakura  
*Grilled scallop, Jerusalem artichoke, purple potato chips and sakura*



Ravioli alla zucca e amaretti, fonduta d' Asiago e tartufo nero  
*Ravioli with pumpkin and amaretti, Asiago fondue and black truffle*



Filettini di triglia in crosta di corn flakes, crema di lattuga, salsa di burrata e pomodorini confit  
*Mullet fillets in cornflakes crust, lettuce cream, burrata cheese sauce and confit tomatoes*



Sorbetto all'arancio con riduzione di grand marnier  
*Orange sorbet with grand marnier reduction*



Carrè d'agnello, purè di sedano rapa, radicchio di Treviso, salsa alla senape  
*Rack of lamb, celeriac puree, radicchio, mustard sauce*



Trilogia di cioccolato  
*Chocolate Trilogy*

€ 85.00

( per persona, coperto, IVA, servizio, bevande escluse )

( per person, cover charge, VAT, service, beverage not included )



# *Alle Corone*

*San Valentino 2019*

*Valentine's day 2019*

Il sommelier consiglia:  
4 vini al bicchiere che accompagnano questo menu

*Sommelier's suggestion:  
4 wines by the glass paired with this menù*

KK brut dosaggio zero - Edi Kante

Lugana D.O.C 2017 - Otella

Cà Emo D.O.C 2015 - La Montecchia

Il Valentino I.G.T - Cantina La Salute

€ 28.00

