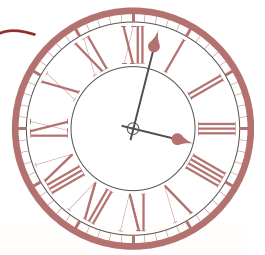


It's Time to love



Antipasti Starters

Burrata, puntarelle e alici **15€**
Burrata cheese, puntarelle and anchovies

Bruschetta crema di zucca, lardo e scaglie di pecorino scorza nera **15€**
Bruschetta with pumpkin cream, lard and pecorino

Sfogliata di salmone affumicato con maionese agli agrumi **16€**
Puff pastry with smoked salmon and citrus mayo

Primi Piatti Main Courses

Mezzi rigatoni "pastificio agricolo Mancini" all' Amatriciana **16€**
Our Amatriciana with guanciale, peeled fresh cherry tomatoes, basil, and pecorino cheese

Spaghettoni "pastificio agricolo Mancini" ajo ojo e mazzancolle **20€**
Spaghettoni ajo ojo (garlic and oil) with prawns

Gnocchi di patate, gorgonzola, pere e noci pecan **18€**
Potato gnocchi with gorgonzola cheese, pears and walnuts

Secondi Piatti Second Courses

Entrecôte di manzo con salsa ai funghi **26€**
Beef entrecôte with mushroom sauce

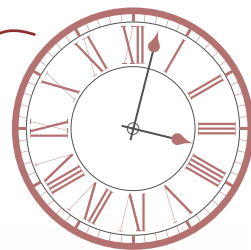
Trancio di spigola arrostita con carciofi **24€**
Slice of roasted sea bass with artichokes

Dessert

Tiramisù degli innamorati alle fragole *in condivisione* **9€**
Strawberry tiramisù for lovers in sharing

Granita "ubriaca" al limone **7€**
"Drunk" lemon granita

It's Time to love



Valentine's Drink List

Abbiamo creato **tre cocktail esclusivi**, ciascuno progettato per esaltare le caratteristiche uniche del vino. Il vino diventa dunque il protagonista, un equilibrio perfetto di freschezza, profondità e armonia capace di bilanciare e arricchire ogni sapore.

Questi cocktail sono pensati per farvi vivere un **viaggio attraverso il gusto e l'emozione**, dove ogni sorso diventa un momento speciale di connessione, celebrando l'amore e la condivisione di un'esperienza unica con **una persona speciale**.



We have created **three exclusive cocktails**, each designed to highlight the unique characteristics of wine. Our goal is to achieve a perfect balance of freshness, depth, and harmony, with wine as the central element, enhancing and complementing every flavor. These cocktails are meant to be a journey through taste, elegance, and emotion, where every sip becomes a **special moment of connection**, celebrating love, refinement, and the beauty of sharing a unique experience with **someone special**.



Forbidden golden fruit € 15

"Vecchia Romagna et. Nera" Brandy, Liquore ai fiori di sambuco,
"Winkl Cantina Terlan" Sauvignon Blanc DOC, top con "Lantieri Cuvée Brut"
Franciacorta DOCG servito con edible golden glitters

"Vecchia Romagna et. Nera" Brandy, Elderflower liqueur,
"Winkl Cantina Terlan" Sauvignon Blanc DOC, top with "Lantieri Cuvée Brut"
Franciacorta DOCG served with edible golden glitters

Lady Marmelade € 15

Dictador 12y rum, "Omina romana" Merlot IGP vino Rosé,
shrub di lamponi e vaniglia, oleum saccharum

Dictador 12y rum, "Omina romana" Merlot IGP Rose wine,
raspberry vanilla shrub, oleum saccharum

Mr. Adam € 15

"Plymouth" Gin, succo di mela "golden delicious",
sciroppo di mela e cannella, oleum saccharum, albumina, float di "Briolio
Bettini cantina Ricasoli" Chianti Classico DOCG

"Plymouth" Gin, "golden delicious" apple juice, cinnamon syrup,
oleum saccharum, egg white, float of "Briolio Bettini cantina Ricasoli" Chianti
Classico DOCG red wine