

# San Valentino

## MENÙ



### *Entrée*

**Calice di benvenuto accompagnato da ostrica**  
*antipasto*

**Crudo di mare con salse home made**

Abbinamento consigliato: cocktail di coppia Koy 75 10.00€  
(gin giapponese, yuzu, fiori di sambuco e bollicine)

### *primo*

**Spaghettoni con burro alle mandorle, limone e gambero**

Abbinamento consigliato: calice di vino bianco fermo  
Ansonica Tradizione 1 IGT, Giole, 2018 8.00€

### *secondo*

**Polpo piastrato, piccola caponata e salsa Teriyaki**

Abbinamento consigliato calice di vino bianco fermo  
Verdicchio di Matelica, Cambrogiano, 2019 6.00€

### *dessert*

**Tortino al cioccolato dal cuore morbido con gelato**

Abbinamento consigliato: cocktail di coppia Mi Vida 10.00€  
(tequila, passion fruit, peperoncino e the al pompelmo filtrato con latte)

60.00€ a persona  
bevande escluse

*Prenotazioni entro sabato 11 febbraio*