



# CUORI & DESIDERI

IL SAN VALENTINO CON L'OFFICINA

ENTRÉE AFRODISIACO

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO CON GEL AL CAMPARI  
E STRACCIATELLA DI BUFALA

VINO IN ABBINAMENTO:  
Solive, Franciacorta Brut Rosè

RISOTTO CARNAROLI IN CREMA DI CACIO DI AFRODITE,  
GELÉE AI LAMPONI E PEPE DI TIMUT

VINO IN ABBINAMENTO:  
Varvaglione, Rosato del Salento

OMBRINA BOCCADORO CON BATTUTO DI LARDO DI COLONNATA,  
CREMA DI PATATE ALLA BARBABIETOLA E CRUMBLE ALLA ROSA CANINA

VINO IN ABBINAMENTO:  
Tenuta Sa Conca Loe, Vermentino di Gallura

PAVLOVA CON LEMON CURD, CREMA AL GIN TONIC,  
FRUTTA FRESCA E ROSMARINO

ACQUA CAFFÈ

→ € 70 p.p.