

Valentine





**LE FOTO ED I VIDEO SONO CONSENTITI SOLO SENZA FLASH
NEL RISPETTO DELLA PRIVACY DEGLI OSPITI PRESENTI.**

*PHOTOS AND VIDEOS ARE ALLOWED ONLY WITHOUT FLASH AND
RESPECTING THE PRIVACY OF THE OTHER GUESTS.*

JAZZ

**FOIE GRAS DI OCA CON PAN BRIOCHE TOSTATO
E FRUTTA DI STAGIONE CARAMELLATA**** € 45
*GOOSE FOIE GRAS WITH TOASTED PAN BRIOCHE
AND CARAMELIZED SEASONAL FRUIT (1)*

**CHEESEBURGER* E PATATINE FATTE IN CASA
CON SALSA VALENTYNE** € 35
*BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON, POMODORO,
LATTUGA E CIPOLLA ALLA BBQ AFFUMICATA
BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON, TOMATO,
LETTUCE, SMOKED BBQ ONION AND HOMEMADE
FRENCH FRIES WITH VALENTYNE SAUCE (1,3,7,8,10,12)*

TAGLIATA DI MANZO HANAMI SAKURA € 45
SLICED BEEF STEAK HANAMI SAKURA

**POLPETTINE DI CODA ALLA VACCINARA, PECORINO E
SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE** € 30
*OXTAIL "ALLA VACCINARA" MEATBALLS WITH PECORINO
CHEESE AND DARK CHOCOLATE SHAVINGS. (1,7,9)*

**INSALATA DI SPINACINO CON PERE COTTE,
STRACCHINATO SEMISTAGIONATO, ACETO BALSAMICO
DI MELA INVECCHIATO 20 ANNI, POMODORINI GIALLI
E SEMI** € 18
*BABY SPINACH SALAD WITH COOKED PEARS, SEMI-AGED
STRACCHINO CHEESE, 20-YEAR AGED APPLE BALSAMIC
VINEGAR, YELLOW CHERRY TOMATOES AND SEEDS
(7,8,12)*

**CLUB SANDWICH CON PATATINE FATTE IN CASA
E SALSA VALENTYNE** € 30
*POLLO LIBERO, BACON AFFUMICATO, POMODORO,
LATTUGA, UOVA BIO E MAYO FATTA IN CASA
FREE RANGE CHICKEN, SMOKED BACON, TOMATO,
LETTUCE, ORGANIC EGGS AND HOMEMADE MAYO WITH
OUR FRENCH FRIES (1,3,7,8,9,10)*

SWING

**TATAKI DI RICCIOLA AL PISTACCHIO, MAYO
AGLI AGRUMI, RIDUZIONE DI SOIA E ACETO
BALSAMICO DI MODENA IGP E CAVOLO NERO
RIPASSATO** € 38
*AMBERJACK TATAKI WITH PISTACHIOS, CITRUS MAYO,
SOY AND ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
REDUCTION AND SAUTÉED BLACK KALE (3,4,6,11,12)*

POLPO*, PATATE, 'NDUJA € 40
OCTOPUS, POTATOES AND SPICY SALAMI (7,14)

**GNOCCHETTO DI PATATE, RAGÙ BIANCO
DI SCOTTONA, FONDUTA DI ERBORINATO,
OLIO AL ROSMARINO** € 40
*POTATO GNOCCHI, SCOTTONA BEEF WHITE RAGÙ,
BLUE CHEESE FONDUE, ROSEMARY OIL (1,7,9,12)*

GAMBERONI IN PANE PANKO
CON MAIONESE AGLI AGRUMI** € 25
*PANKO BREADED PRAWNS
WITH CITRUS MAYONNAISE (1,2,3,12)*

**RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA CON SEPPIA ALLA
LUCIANA, SALSA AL POMODORO ARROSTITO E
CRUDO DI SEPPIOLINA, OLIO AL PREZZEMOLO,
POLVERE DI OLIVE NERE TAGGIASCHE** € 45
*SQUID-INK RAVIOLI FILLED WITH "ALLA LUCIANA"
STYLE CUTTLEFISH, ROASTED TOMATO SAUCE, RAW
BABY CUTTLEFISH, PARSLEY OIL, AND TAGGIASCA
BLACK OLIVE POWDER. (1,3,14)*

ZUPPETTA DI PESCE VALENTYNE € 40
VALENTYNE FISH SOUP (2,4,14)

GASTRO TOP

CARPACCIO D'OCA AFFUMICATA, GERMOGLI € 35

E GAMBERO GOBBETTO*

SMOKED DUCK CARPACCIO, SPROUTS
AND GOBBETTO PRAWN (2)

FARAONA RIPIENA DI ZUCCA E CARDONCELLI, € 43

**FONDUTA DI TALEGGIO, NOCCIOLE TOSTATE,
E FONDO**

GUINEA FOWL STUFFED WITH PUMPKIN AND
CARDONCELLI MUSHROOMS, TALEGGIO FONDUE,
TOASTED HAZELNUTS AND JUS (7)

JAMON 100% RAZZA IBERICA DEL BELLOTA € 40

DE RESERVA 36 MESI 100G 

IBERIAN HAM FROM RESERVA DE BELLOTA
36 MONTHS 100G

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI ITALIANI € 32

CON MIELE E MOSTARDA MANTOVANA 

SELECTION OF FOUR ITALIAN CHEESES
WITH HONEY AND MANTOVANA MUSTARD (7,12)

PANEPIZZA VALENTYNE CON BURRATA € 35

**AFFUMICATA, VERZA VIOLA CON CITRONETTE,
CARPACCIO DI MANZO MARINATO
E MAYO AGLI AGRUMI**

PANEPIZZA VALENTYNE WITH SMOKED BURRATA,
PURPLE CABBAGE WITH CITRONETTE, MARINATED
BEEF CARPACCIO AND CITRUS MAYO (1,3,7)

ALICI DEL MAR CANTABRICO, € 32

PAN BRIOCHE E BURRO

CANTABRIAN ANCHOVIES, BRIOCHE
BREAD AND BUTTER (1,3,7)

CRUDI

SELEZIONE A SCELTA DEL NOSTRO CRUDO DA/FROM

"SECONDO DISPONIBILITÀ" € 5

SELECTION OF OUR RAW SEAFOOD "SUBJECT TO
AVAILABILITY" CAD/EACH

OSTRICHE DI NOSTRA SELEZIONE € 10

OYSTERS (14) CAD/EACH

PIATTO DI CRUDO MISTO AL NATURALE € 50

"SECONDO DISPONIBILITÀ"

MIXED RAW SEAFOOD PLATTER "SUBJECT TO
AVAILABILITY" (2,4,12,14)

CAVIALI

CAVIAR

CAVIALE PARTY 8 TIPI DI CAVIALE  € 500

DELLA NOSTRA SELEZION DA 10G L'UNO

CAVIAR PARTY 8 TYPES OF CAVIAR
FROM OUR SELECTION, 10G EACH.

10 G SIBERIAN CLASSIC € 60

50 G SIBERIAN CLASSIC € 250

10 G OSIETRA IMPERIAL € 70

10 G GOLDEN STERLET € 70

10 G WHITE STURGEON € 70

10 G SEVRUGA IMPERIAL € 80

10 G BELUGA SIBERIAN € 80

50 G GOLDEN € 320

50 G WHITE € 320

50 G BELUGA IMPERIAL € 470

50 G PERSIAN OSIETRA € 430

SERVITO CON PAN BRIOCHE TOSTATO PATATA LESSA
E PANNA ACIDA / SERVED WITH TOASTED BRIOCHE BREAD,
BOILED POTATO AND SOUR CREAM (1,3,4,7,12)

SPECIAL CAVIALE

SPECIAL CAVIAR

PIZZA ROMANA CON FIORDILATTE E CAVIALE WHITE € 350
STURGEON (50 G)

ROMAN-STYLE PIZZA WITH FIOR DI LATTE AND WHITE
STURGEON CAVIAR (1,4,7)

QUESTO PIATTO È DISPONIBILE FINO ALLE ORE 00:30
THIS DISH IS AVAILABLE UNTIL 12:30 P.M.

TONNARELLI CON BURRO MONTATO AGLI AGRUMI E € 100
CAVIALE

TONNARELLI WITH WHIPPED CITRUS BUTTER AND CAVIAR
(1,4,7)

DESSERT

CREPE SUZETTE FLAMBÈ CON GELATO DALLA VANIGLIA 
CREPE SUZETTE FLAMBÈ WITH VANILLA ICE-CREAM (1,3,7,8)

€ 35

TIRAMISÙ VALENTYNE CON INSERTO LIQUIDO AL CACAO, BISQUIT SAVOIARDO ARTIGIANALE E CAFFÈ SELEZIONE
TIRAMISÙ WITH LIQUID COCOA INSERT, ARTISANAL LADYFINGER BISCUIT AND SELECTED COFFEE (1,3,7,12)

€ 16

SFERA A TRE CIOCCOLATI CON CUORE AL PASSION FRUIT E CRUMBLE SALATO
THREE-CHOCOLATE SPHERE WITH A PASSION FRUIT HEART AND SALTED CRUMBLE (3,7,8)

€ 18

TARTELLETTA DI FROLLA SABLÈ ALLE MANDORLE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA DI STAGIONE
ALMOND SABLÉ TARTLET WITH CUSTARD CREAM AND SEASONAL FRUIT (1,3,7,8)

€ 16

SELEZIONE FRUTTI DI BOSCO CON CRÈME FRAÎCHE
SELECTION OF BERRIES AND CRÈME FRAÎCHE (7)

€ 16

SORBETTO ARTIGIANALE SECONDO DISPONIBILITÀ
SORBET ACCORDING TO SEASONAL AVAILABILITY

€ 14

SELEZIONE DI MIGNON 
MINI PASTRY SELECTION (1,3,5,7,8)

€ 14



CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE
RECOMMENDED FOR SHARING

CESTINO DI PANE E FOCACCIA € 3
BREADS AND FOCACCIA BASKET (1)



Alba
Aldo Jacchetti

Drink List:

VALENTYNES

EAU DE VETIVER

MONTELOBOS MEZCAL, VETIVER, DRY VERMOUTH, WHITE BITTER

€ 22

CHIC

TANQUERAY N10 GIN, POMEGRANADE, ROSEMARY, HAZELNUT VELVET

€ 20

MEDITERRANEO

GREYGOOSE VODKA WASHED WITH OLIVE OIL, MASTIC, DROP BASIL OIL

€ 22

DISTILLED ESPRESSO

*BULLEIT BOURBON , TIA MARIA , ORANGE COFFEE
COCCHI, COCONUT, TONKA BEAN*

€ 25

KIWI-KIWI

EL JIMADOR TEQUILA INFUSED WITH KIWI, GINGER, LIME, SUGAR SYRUP, KIWI JELLY

€ 21

AGED BOULEVARDIER

BULLEIT BOURBON, CAMPARI, VERMOUTH PELITI'S, AGED IN BARREL

€ 20

MEXICAN FRIENDS

*CASAMIGOS TEQUILA, ANCHO REYES CHILE ANCHO,
ROASTED PINEAPPLE SYRUP, LIME, CHILI TINCTURE *

€ 22

BUBBLE RUM

PAMPERO BLANCO RON, CHINOTTO, ZACAPA 23, FINO SHERRY, LIME, PASSION FRUIT

€ 22

CLASSICS

€ 18

MARTINI COCKTAIL

FIFTY POUND GIN, DRY VERMOUTH NOILLY PRAT

NEGRONI

TANQUERAY GIN, ANTICA FORMULA VERMOUTH, COCCHI VERMOUTH, CAMPARI

MANHATTAN

BULLEIT RYE, VERMOUTH PELITI'S, MARASCHINO

PENICILLIN

RED LABEL, GINGER HONEY MIX, LEMON, VAPORIZATION CAOL ILA 12

TOMMY'S MARGARITA

CASAMIGOS TEQUILA, AGAVE SYRUP, LIME

MINT JULEP

BULLEIT BOURBON, SUGAR SYRUP, MINT

DAIQUIRI

DIPLOMATICO PLANAS RUM, SUGAR SYRUP, LIME

COSMOPOLITAN

KETEL ONE VODKA, TRIPLE SEC, CRANBERRY, LEMON

HANKY PANKY

FERNET BRANCA, VERMOUTH PELITI'S, GIN TANQUERAY

LAST WORD

TANQUERAY GIN, CHARTREUSE GREEN, MARASCHINO, LEMON

LOW ALCOL € 18

THERMOPOLIUM

RED WINE, INFUSION OF ORANGE, CINNAMON AND CLOVES

MONK IN CUBA

ST. GERMAIN, LIME, MINT, SODA WATER

FRENCH KISS

YELLOW CHARTREUSE, LIME, GINGER BEER

VIRGIN € 16

SEEDSPICE

SEEDLIP SPICE, PASSION FRUIT, SUGAR SYRUP, GINGER ALE

TROPICAL N2

COCONUT, LITCHI, LIME, TONIC WATER

OLD STYLE

ORANGE, LEMON, GRENADINE

00MANGO

TANQUERAY 00, MANGO, LIME, GINGER BEER

SNACK € 4 CAD/EACH

DOLCIE SALATI / SWEET AND SALTY

SELEZIONE DI CIOCCOLATINI

SELECTION OF CHOCOLATES

SELEZIONE DI GELATINE

SELECTION OF FRUIT JELLIES

POP CORN SALATI

SALTY POPCORN

PATATINE CACIO E PEPE

CACIO E PEPE POTATO CHIPS

OLIVE VERDI

GREEN OLIVES

STRANGERS

GOLDEN TIN € 27

QUANDO IL POMODORO ARRIVA IN EUROPA, IL SUO COLORE SUSCITA DIFFIDENZA PERCHÉ SI PENSÒ CHE POTESSE ESSERE TOSSICO. IN FRANCIA AL CONTRARIO, LA PIANTA DI POMODORO GIALLO ERA CONSIDERATA UN SIMBOLO DI ROMANTICISMO E GLI UOMINI LA REGALAVANO ALLE SIGNORINE, CHE VOLEVANO CORTEGGIARE, COME PEGNO D'AMORE. QUESTO DRINK È UN MESSAGGIO D'AMORE CHE NON DEVE ESSERE MAI FRAINTESO COME È ACCADUTO AL POMODORO.

WHEN TOMATOES FIRST ARRIVED IN EUROPE, THEIR GOLDEN HUE SPARKED SUSPICION, AS MANY BELIEVED THEM TO BE TOXIC. IN FRANCE, HOWEVER, YELLOW TOMATO PLANTS CAME TO SYMBOLIZE ROMANCE, GIFTED BY MEN AS TOKENS OF LOVE TO THE WOMEN THEY ADMIRERD. THIS DRINK IS A LOVE LETTER IN A GLASS, A REMINDER THAT, LIKE THE MISUNDERSTOOD TOMATO, TRUE MEANING SHOULD NEVER BE LOST IN TRANSLATION.

DIPLOMATICO PLANAS RUM, CAÇHACA, LEMON, SUGAR SYRUP, BASIL, YELLOW CHERRY TOMATO.



THE BIG APPLE € 28

SAPORE DI ANNI 30 E DI QUELLE ATMOSFERE CHE SI RESPIRAVANO NEI LOCALI DI HARLEM DOVE, PER TUTTA LA NOTTE, I MUSICISTI SUONAVANO JAZZ IN CAMBIO DI UNA MELA DIVENTATA SIMBOLO DELLA CREATIVITÀ DELLA CULTURA MUSICALE DI QUEL PERIODO. CON IL PASSARE DEL TEMPO, I MUSICISTI COMINCIARONO A CHIAMARE AFFETTUOSAMENTE NEW YORK LA CITTÀ DOVE NON SI DORME MAI, THE BIG APPLE.

A TASTE OF THE 1930S AND THE LIVELY SPIRIT OF HARLEM'S JAZZ CLUBS, WHERE MUSICIANS WOULD PLAY ALL NIGHT LONG IN EXCHANGE FOR A SIMPLE APPLE—AN EMBLEM OF THE CREATIVITY AND MUSICAL CULTURE OF THE ERA. OVER TIME, THESE MUSICIANS BEGAN AFFECTIONATELY CALLING NEW YORK, THE CITY THAT NEVER SLEEPS, "THE BIG APPLE."

CALVADOS, SICHUAN BAIJU, VERMOUTH MIX, CINNAMON AND POMEGRANATE SYRUP, SIDE OF TAMARINDO CAVIAR.



1912 € 25

NEL 1912 IL ROSSETTO DIVENTA UN SIMBOLO DI EMANCIPAZIONE FEMMINILE E GESTO DI SFIDA. LE SUFFRAGETTE SFILANO PER LE STRADE DI NEW YORK CON LE LABBRA ROSSO FUOCO ESIBITE COME ESPRESSIONE FUORI DALLE CONVENZIONI BORGHESI E STRUMENTO DI RIVENDICAZIONE DEI DIRITTI. QUESTO DRINK È UN OMAGGIO AL CORAGGIO DELLE DONNE E AD UN COLORE ICONICO DI QUELLA RIVOLUZIONE E DELLE CONQUISTE OTTENUTE.

IN 1912, LIPSTICK BECAME A BOLD SYMBOL OF WOMEN'S EMANCIPATION AND DEFIANCE. SUFFRAGETTES MARCHED THROUGH THE STREETS OF NEW YORK WEARING FIERY RED LIPS, BREAKING SOCIETAL NORMS AND CHAMPIONING THEIR RIGHTS. THIS DRINK PAYS TRIBUTE TO THE COURAGE OF THOSE WOMEN AND THE ICONIC COLOR THAT BECAME A HALLMARK OF THEIR REVOLUTIONARY FIGHT AND HARD-WON ACHIEVEMENTS.

TANQUERAY GIN, CAMPARI, STRAWBERRY PUREE, LEMON, SUGAR SYRUP, SIDE OF RASPBERRY JELLY.



LOST IN SPACE € 30

IL 12 APRILE 1961 LA RUSSIA REALIZZA IL PRIMO VOLO SPAZIALE A BORDO DEL VOSTOK RAGGIUNGENDO LE STELLE. UN'IMPRESA STRAORDINARIA CHE AFFASCINÒ IL MONDO. ISPIRATO A QUELL'AVVENTURA IL DRINK CHE VI PROPONIAMO PER ESPLORARE UN VIAGGIO SENSORIALE SIMILE A QUELLO DEI COSMONAUTI CHE AFFRONTARONO L'IGNOTO.

ON APRIL 12, 1961, RUSSIA MADE HISTORY BY COMPLETING THE FIRST SPACEFLIGHT ABOARD THE VOSTOK, REACHING THE STARS AND CAPTIVATING THE WORLD. THIS EXTRAORDINARY ACHIEVEMENT INSPIRED OUR DRINK, CRAFTED TO TAKE YOU ON A SENSORY JOURNEY JUST AS THE COSMONAUTS BRAVELY VENTURED INTO THE UNKNOWN.

BELUGA VODKA, YUZU, GINGER, MATCHA, SUGAR SYRUP, CHILI TINCTURE. 🌶️



BABUSHKA € 25

LA STORIA DI BABUSHKA È IL RACCONTO AGRODOLCE DI UN'ANZIANA SIGNORA CHE RINUNCIA ALLE POSSIBILITÀ DI SCOPRIRE NUOVE OPPORTUNITÀ PER NON INTERRUPELLE LE FACCENDE DOMESTICHE. LA LEGGENDA NARRA DI TRE VIANDANTI CHE, SEGUENDO UNA STELLA LUMINOSA, INCONTRARONO LA SIGNORA E LA INVITARONO A SEGUIRLI PER TROVARE IL NUOVO RE. QUANDO IL GIORNO DOPO LA DONNA DECISE FINALMENTE DI METTERSI IN VIAGGIO, LA STELLA ERA SPARITA E LEI FU COSTRETTA A VAGARE DI VILLAGGIO IN VILLAGGIO PER UN TEMPO INFINITO. DURANTE IL CAMMINO PERÒ, TROVÒ ERBE E SPEZIE CHE HANNO ISPIRATO QUESTO DRINK. METAFORA DELLA POSSIBILITÀ DI SCOPRIRE SEMPRE NUOVI SAPORI.

BABUSHKA'S STORY IS ABOUT AN ELDERLY WOMAN WHO LIVED IN A VILLAGE WHO WAS OBSESSED WITH KEEPING HER HOUSE EXTREMELY CLEAN. ONE EVENING THREE GENTLEMEN KNOCK ON HER DOOR WHO ASK HER TO BE FED AND HOSTED, THEY TELL HER THAT THEY ARE FOLLOWING THE BRIGHTEST STAR IN SEARCH OF THE NEW KING OF THE SKY AND THE EARTH, INVITING HER TO GO WITH THEM. HOWEVER, SHE REPLIED THAT SHE HAD TO FINISH CLEANING AND FIXING THE HOUSE FIRST, AND THAT SHE WOULD LEAVE THE NEXT DAY. THE STAR, HOWEVER, WAS NO LONGER VISIBLE SO THE OLD LADY WAS FORCED TO GO FROM ONE VILLAGE TO ANOTHER WITHOUT EVER STOPPING TO REACH THE MEN. WE WERE INSPIRED BY THIS STORY, IMAGINING THAT THE LADY MAY HAVE ENCOUNTERED NEW FOODS, HERBS AND SPICES. THIS IS HOW OUR DRINK WAS BORN.

VODKA KETEL ONE INFUSED WITH IBISCUS, ROSE, LITCHI, LEMON, ORANGE.



ALLERGENI *ALLERGENS*: ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE n. 1169/2001 - **"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"**: *LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PLACE AND PRESENT ANNEX II OF THE EU REG. NO. 1169/2011 "SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES"* **1: GLUTINE/CEREALI** - CEREALS/GLUTEN **2: CROSTACEI** - CRUSTACEANS **3: UOVA** - EGG **4: PESCE** - FISH **5: ARACHIDI** - PEANUT **6: SOIA** - SOY **7: LATTE/LATTOSIO** - MILK/LACTOSE **8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI** - TREE NUTS **9: SEDANO** - CELERY **10: SENAPE** - MUSTARD **11: SESAMO** - SESAME **12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG-** SULPHITES>10MG/KG **13: LUPINI** - LUPIN **14: MOLLUSCHI** - MOLLUSCS. ***** **PRODOTTI SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3 -** ***THIS PRODUCTS HAVE BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3).** **** QUESTO PRODOTTO PUÒ ESSERE SURGELATO O CONGELATO ALL'ORIGINE SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO OPPURE PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA MERCEOLOGICA.** **** THIS PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY OR TO ENSURE ITS QUALITY AND SAFETY.**

