



SAN VALENTINO VALENTINE'S DAY

2010

Domenica 14 Febbraio Sunday 14 February



Molino Stucky Hilton
Venice

Aromi Restaurant & Skyline Rooftop Bar

Cena di San Valentino - Valentine's Dinner

Aperitivo allo Skyline Rooftop Bar – Aperitif at Skyline Rooftop Bar

Passion Mojito Skyline Cocktail

Menu

Yin e Yang

Crème brûlée al Parmigiano

Crema fredda di pomodoro e agrumi con gambero di Sicilia

Yin and Yang

Parmesan cheese crème brûlée

Tomato cold cream soup flavoured with citrus fruit and red prawn

~

Scaloppa di foie gras padellato con sciroppo d'acero e riduzione di caffè

Seared duck foie gras escalope with maple syrup and coffee

~

Riso, nocciole, bottarga e limone

White risotto perfumed with hazelnut, lemon and tuna fish "bottarga"

~

Rombo al burro di vaniglia, patata schiacciata e cime di rapa

Sautéed turbot fillet in a vanilla butter, mashed potato and turnip greens

~

Stinco di vitello glassato con carciofi e crema di yogurt alle erbe

Glazed veal shank with artichokes and aromatic herbs yogurt sauce

~

Dolci tentazioni

Gelatina di Brachetto e banana

Baci di Dama al cioccolato e pistacchi

Sweet temptations

Brachetto wine jelly with banana

Chocolate and pistachio "Baci di Dama"

~

Semifreddo al frutto della passione, nougat di mandorle e cioccolato bianco

Passionfruit parfait, almond nougat and white chocolate

Vini - Wines

Alto Adige Chardonnay

Colterenzio, Trentino – Alto Adige, Italia

Rosso di Montalcino

Le Chiuse di Sotto di Gianni Brunelli - Toscana, Italia

Euro 260 per coppia - per couple

