



GRAND HOTEL

VILLA  
TORRETTA

MILAN SESTO

*San Valentino*



CHEF DARIO CROCI

ENTRÈ

Rochè di ombrina con maionese all'aceto fumè

*Franciacorta Cascina San Pietro*

ANTIPASTO

Uovo morbido di seppia, cavolo nero e carciofi croccanti

*Franciacorta Cascina San Pietro*

PRIMO

Ravioli al plancton con gamberi rossi, bianco di pesce e  
salicornia

*Caeles Grillo Biologico Firriato*

SECONDO

Spigola del mediterraneo alla griglia, baby ortaggi di  
stagione su crema di zucca alla cannella

*Caeles Grillo Biologico Firriato*

DOLCE

Cuore di limone, nocciole e lamponi

Acqua e caffè

*Moscato fashion victim astoria*

Euro 100 a persona vini inclusi