



Valentine's Day



• 2026 •

aghotels.it



Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Ostrica Fin de Claire al limone servita con flûte di Franciacorta
Fin de Claire oyster with lemon served with a flute of Franciacorta

APPETIZERS

Tartare di salmone** affumicato home made, mostarda di capperi e frutta a guscio
con riduzione al Barbera

*Home-smoked salmon** tartare with caper mustard and mixed nuts
with Barbera wine reduction 1-2-5-13*

Scampi* alla brace con barbabietole rosse alle due consistenze
Grilled scampi with red beetroot in two textures 1-8-9*

FIRST COURSE

Gnocchi di pomodoro rosso, ricci di mare** e carpaccio di gambero* rosa
con estratto di prezzemolo riccio

*Red tomato gnocchi with sea urchin** and pink prawn* carpaccio
with curly parsley extract 5-8-9-12-13-14*

MAIN COURSE

Filetto di San Pietro** all'acqua pazza e tre pomodori
*John Dory** fillet acqua pazza style with three tomatoes 5-12-13*

DESSERT

Tortino con cuore caldo e salsa inglese
Warm molten cake with custard sauce 3-9-14

AT THE END

Bacio Perugina e caffè
Bacio Perugina chocolate and coffee 2-3

€ 95 per person excluding beverage



LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: **1.** Arachidi e derivati - **2.** Frutta con guscio - **3.** Latte e derivati
4. Molluschi e derivati **5.** Pesce e derivati - **6.** Sesamo e derivati - **7.** Soia e simili
8. Crostacei e derivati - **9.** Glutine e derivati **10.** Lupini e derivati
11. Senape e derivati - **12.** Sedano e derivati - **13.** Anidride solforosa e solfiti
14. Uova e derivati

***Prodotti congelati all'origine**

**** Prodotto abbattuto in casa**

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: **1.** Peanuts - **2.** Nuts / Shell fruits - **3.** Dairy - **4.** Molluscs
5. Fish / Seafood - **6.** Sesame seeds - **7.** Soybeans - **8.** Crustaceans
9. Cereals containing glutens - **10.** Lupin - **11.** Mustard - **12.** Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - **14.** Eggs

***Originally Frozen Product**

****Blast Chilling Products**

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.