



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

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Ostrica "Fin de Claire", zucca e crudo di carciofi servita con flûte di Franciacorta
Fin de Claire oyster with pumpkin and artichoke carpaccio
served with a glass of Franciacorta 4

APPETIZERS

Carpaccio di capesante* e barbabietola con maionese al corallo e olio all'aneto
Scallop and beetroot carpaccio with coral mayonnaise and dill oil 8-12-14*

Tartare di tonno*, panna acida, germogli e cialda di riso
Tuna tartare with sour cream, sprouts and crispy rice wafer 3-5*

FIRST COURSE

Tagliolini alle vongole veraci**, crema di barbabietola e zest di limone
*Tagliolini with clams**, beetroot cream and lemon zest 2-4-7-9-11-14*

MAIN COURSE

Filetto di ricciola ** con topinambur, barbabietola e sedano rapa
*Amberjack fillet** with topinambur, beetroot and celeriac 5-12*

DESSERT

Namelaka di lamponi con frolla al limone
Raspberry Namelaka with lemon shortcrust pastry 2-3-9-14

AT THE END

Bacio Perugina e caffè
Bacio Perugina and coffee 2-3-7

€ 95 per person excluding beverage



Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Ostrica Fin de Claire con polpa di passion fruit servita con flute di Franciacorta
Fin de Claire oyster with passion fruit pulp served with a glass of Franciacorta 4

APPETIZER

Crudo di scampo* con crema di zucca e insalatina
Raw Scampi with pumpkin cream and salad* 8

FIRST COURSE

Crespella con gambero rosso**, patate e formaggio Brie
*Crêpe with red prawn**, potatoes and Brie cheese* 3-8-9-14

MAIN COURSE

Tataki di tonno ** al sesamo nero e guacamole al peperoncino
*Black sesame-crusted tuna tataki** with spicy chili guacamole* 5-6

DESSERT

Cheesecake ai lamponi e salsa la cioccolato bianco
Raspberry cheesecake with white chocolate sauce 3-7-9-14

AT THE END

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

€ 70 per person excluding beverage



Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Gambero in pasta kataifi con maionese alla nocciola
servito con flûte di Franciacorta

*Kataifi-wrapped prawn with hazelnut mayonnaise
served with a flute of Franciacorta 1-2-8-9-11-14*

APPETIZERS

Salmone marinato con avocado e filamenti di peperoncino
Marinated salmon with avocado and chili pepper strands 5-6

Baccalà* mantecato con fondente di pomodoro e crumble di olive Taggiasche
Creamed cod with tomato fondant and Taggiasca olive crumble 3-5-9*

FIRST COURSE

Risotto con crema di barbabietola, carpaccio di capesante* e burro acidulo
Beetroot cream risotto with scallop carpaccio and tangy butter 3-8*

MAIN COURSE

Tonno * scottato con verdure baby e salsa Teriyaki agli agrumi
Seared tuna with baby vegetables and citrus Teriyaki sauce 5-7*

DESSERT

Semifreddo al cioccolato bianco con glassa di lamponi
White chocolate semifreddo with raspberry glaze 2-3-9-14

AT THE END

Bacio Perugina e caffè
Bacio Perugina and coffee 2-3-7

€ 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.