



Valentine's Day



• 2026 •

aghotels.it



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-cruste 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



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.