



SAN CARLO
OSTERIA PIEMONTE

VALENTINE'S DAY 2018

- \$ 60 PRIX FIX -



APPETIZERS

insalata piccante, nocciole caramellate e arance

(mixed savory salad, shaved fennel, caramelized hazelnuts, blood orange and spicy dressing)

or

tartare di Fassone, pomodori secchi, spuma di "Bagna Caoda"

(hand-cut steak tartare, sundried tomatoes and "Bagna Caoda" foam)

MAIN

risotto con cavolfiori, fragole e mandorle

(risotto with cauliflower, strawberries and toasted almonds)

or

tortelloni di barbabietola ripeni di astici e capesante

(beets ravioli filled with lobster and scallops, enoki mushroom, spicy breadcrumbs)

DESSERT

dolce dell' amore

(love dessert)



SAN CARLO
OSTERIA PIEMONTE

VALENTINE'S DAY 2018

-\$ 80 PRIX FIX-



APPETIZERS

crudo di ricciola, cuore di pomodoro, avocado e crema di burrata
(hamachi crudo, tomatoe's heart, spicy avocado, burrata drops and toasted pistacchi)

or

mozzarella di bufala, caviale, centrifuga di vegetali verdi
(buffalo mozzarella, caviar and green vegetable puree with puffed rice chaeps)

MAIN

ippoglosso, purea di carciofi, vinegrette di mirtilli
(pan seared halibut, artichoke puree, roasted celery root, and blueberry vinaigrette)

or

filetto di manzo, canterelle, caponata bianca e crosta di acciuga
filet mignon, canterelle mushroom, white caponata, anchovy crust

DESSERT

dolce dell'amore
(love dessert)