

SAN
VALE
NTI
NO



BAJA

THE RIVER EXPERIENCE



MENÙ DI TERRA

ANTIPASTO

Carciofo alla romana su fonduta di pecorino e mentuccia

PRIMO

Tortelli ripieni di genovese con crema di parmigiano, limone e fondo di vitello



SECONDO

Filetto danese con salsa al vino rosso e asparagi mimosa

DESSERT

CUORE DI RUBYNO:

Cream tart con namelaka al lampone e gelée di passion fruit e lamponi freschi



MENÙ VEGETARIANO

ANTIPASTO

Polentina croccante con fonduta di castelmagno e cardoncelli arrostiti

PRIMO

Gnocchetti di rapa rossa con gorgonzola, noci e gel di pere

180 euro a coppia con bollicine di benvenuto e amuse-bouche.
Bevande extra a consumo alla carta.

SECONDO

Sformatino di parmigiana con salsa di datterini e pesto di basilico

DESSERT

CUORE DI RUBYNO:

Cream tart con namelaka al lampone e gelèe di passion fruit e lamponi freschi



MENÙ DI MARE

ANTIPASTO

Crudo di scampi, gamberi rossi e ostriche

PRIMO

Tagliolino all'uovo con pesto di agrumi e polpo croccante

SECONDO

Fagottino di ricciola in carta fata su salsa alla mediterranea

DESSERT

CUORE DI RUBYNO:

Cream tart con namelaka al lampone e gelèe di passion fruit e lamponi freschi



BEVANDE

Vini come da nostra carta (non inclusi)
Acqua naturale e frizzante, caffè (Inclusi)

180 euro a coppia con bollicine di benvenuto e amuse-bouche.
Bevande extra a consumo alla carta.



• BAJA

THE RIVER EXPERIENCE