

# ***MENU' SAN VALENTINO***

## ***2025***



### *Stuzzichino di benvenuto*

*Tacos, robiola, erba cipollina e uova di trota  
Ravanello fermentato e ostrica  
Soffice di erbe, caviale di aringa e bergamotto  
Macaron pistacchio e mortadella  
Lenticchie, nocciola e foie gras*

*Gambero viola, rapa al vermouth, elisir di mandorle, caviale Asetra e coriandolo*

*Capesante, friarielli arrosto, ricci di mare, provolone del Monaco e  
bottarga di corallo*

*Calamaro, topinambur, miso alla nocciola e tartufo*

*Seppia spuma d'aglio, olio all 'nduja e lime*

*Occhi di passatelli agli agrumi, brodo di canocchie e levistico*

*Plin di faraona, laccato di cipolla, funghi, Castelmagno, cicoria e  
tartufo*

*Agnello cotto al fieno, radici di prezzemolo, latte di capra, liquirizia e  
bietole*

*Cioccolato, ibisco, lampone e rosa canina*

*Coccole finali*



**Prezzo per persona € 155**  
**Vini e bevande ESCLUSI**

*Per le richieste di prenotazione scrivere a  
[ristorante@agostinoiacobucci.it](mailto:ristorante@agostinoiacobucci.it).  
È richiesto il pagamento anticipato  
( **NON RIMBORSABILE** ) dell'importo  
a mezzo bonifico bancario all'atto della conferma*