

MORANDI

SAN VALENTINO

SPECIALS

&

WINE PAIRING

(30Z)

Ostriche e lamponi

Island Creek oysters, raspberry mignonette

half dozen -25- dozen -50-

GRILLO "TIMEO" Baglio di Pianetto, Sicilia 2022 -9-

Duetto di tartare su brioche calda

duo of tartare on warm brioche:

beef Albese & Burgundy truffle
Amberjack, green citrus & mango

-26-

PASSOPICIARO Etna Rosso, Sicilia 2022 -13-

Risotto alla barbabietola

beetroot risotto, local blue cheese & Champagne

-29-

CARMIGNANO D.O.C. "Carmione" Fabrizio Pratesi,
Toscana 2019 -16-

Branzino selvaggio

roasted wild bass, hollandaise,
potato crisp Sevruga caviar

-38-

CHARDONNAY "CERVAO DELLA SALA" Castello della sala,
Umbria 2020 -18-

DOLCI COCCOLE

Cioccolato e frutti di Bosco

berries & chocolate panna cotta
made with love, Moscato jelly

-15-

GOSSET "EXCELLENCE" Brut Rose NV -16-

VINI & COCKTAILS

Grillo "Timeo"

Baglio di Pianetto, Sicilia 2022 Epernay, France
-68-

Passopisciario

Etna Rosso, Sicilia
-98-

Carmignano D.O.C.

"Carmione" Fabrizio Pratesi, Toscana 2019
-120-

Chardonnay "Cervao della Sala"

Castello della sala, Umbria 2020
-125-

Gosset "Excellence"

Champagne rosé brut, NV
-69-

Vesper

sipsmith gin, ketel one vodka,
lillet blanc, lemon
-22-

Dolce amore

prosecco, toshi fragoli, strawberry,
-22-

Hazelnut Espresso Martini

grey goose vodka, borghetti, frangelico, espresso coffee
-22-