

Menu de la Saint Valentin/ Valentine's Day Menu  
Mardi 14 Février 2012/ Tuesday 14th February 2012

Bellini cocktail e il suo accompagnamento  
Cocktail Bellini et son accompagnement  
Bellini cocktail and its accompanying

OR

Trio di pesce affumicato: salmone, pesce spada, tonno rosso e aspicio di arancio  
Trio de poissons fumés : saumon, espadon, thon rouge, à la gelée d'orange  
Trio of smoked fish: salmon, swordfish, red tuna, with orange jelly

OR

Raviolis di capesante zenzero grattugiato e salsa di scampi  
Raviolis de Saint-Jacques au jus de langoustine et gingembre râpé  
Scallops ravioli with scampi juice and grated ginger

OR

Medaglioni di filetto di vitello con salsa di molluschi e pistacchio  
Médaille de filet de veau à la sauce de coquillage et coulis de pistache  
Medallion of veal tenderloin with shell sauce and pistachio coulis

OR

Duo di cioccolato: maracuja, arancio, violetta e coulis di lime, accompagnato da un bicchiere di Prosecco  
Nino Franco

Duo de chocolat : fruit de la passion, orange, violette et coulis de citron vert,  
accompagné d'une coupe de Prosecco Nino Franco

Duo of chocolate: passion fruit, orange, purple and lime coulis,  
accompanied by a glass of Prosecco Nino Franco

OR

180.00€ per due persone, acqua minerale, bevande calde, tasse e servizi inclusi, bottiglia di vino bianco  
Nino Franco Rustico

180.00€ pour deux personnes, eau minérale, boisson chaude, une bouteille de Nino Franco Rustico

180.00€ for two persons, mineral water, hot drink, tax and service included, bottle of white wine Nino  
Franco Rustico

Valletto libero/ Voiturier Gratuit/ Complimentary valet parking

Menu élaborée par Giulio Freschi, Chef des Cuisines/ Menu by Giulio Freschi, Executive Chef

*l'assaggio*

Pour toute réservation ou renseignement, For bookings or  
informations, tél 01 44 58 44 58 fax 01 44 58 44 00  
[l'assaggio@castille.com](mailto:l'assaggio@castille.com)