



DUE TORRI HOTEL

VERONA
★★★★★

MENU SAN VALENTINO 2026

SAINT VALENTINE'S MENU 2026

DISPONIBILE LA SERA DEL 14 FEBBRAIO
AVAILABLE ON FEBRUARY 14TH 2026

I nostri lievitati serviti con burro montato delicatamente salato
Our freshly baked breads served with lightly salted whipped butter

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome amuse-bouche

Carciofo ripieno, calamari, bottarga e salsa al Vermouth
Stuffed artichoke, calamari, bottarga and vermouth sauce

Riso Carnaroli mantecato alla rapa rossa, caviale, capesante e salsa allo Champagne
Carnaroli risotto creamed with beetroot, caviar, scallops and Champagne sauce

Moro oceanico, guazzetto di vongole, millefoglie di porri, aria di Pil Pil affumicata e bottarga di caviale
Patagonian toothfish, clam stew, leek mille-feuille, smoked pil pil air and caviar bottarga

Bavarese al lampone, cioccolato bianco e passion fruit
Raspberry bavaois, white chocolate and passion fruit

Caffè e coccole finali
Coffee and sweet cuddles

Vini della Selezione Due Torri • Due Torri Hotel's Wine Selection

Crémant de Limoux – Belles Eaux
Mâcon-Villages Chardonnay 2023 – Vuillemez
Grand Ardèche Chardonnay 2022 Louis Latour
Sauternes 2023 – Château Roumieu

Intrattenimento musicale dal vivo e lettura delle Sibille con la cartomante Futura
International Live Entertainment and Tarots reading by fortune-teller Futura

EURO 140
PER PERSONA/ PER PERSON • IVA 10% INCLUSA

Info & Prenotazioni - Info & Reservations:
+39 045595044 - conciergeduetorrihotel@duetorrihotels.com