

# 14 FEBBRAIO 2026 S.VALENTINO

## Menu di terra

**Piccola entrée** servita con calice di "bollicina" selezione della Corte dei Molini

### **Antipasto**

*Flan di zucca su crema di parmigiano e crisp di pancetta di Parma*

### **Primi piatti**

*Risotto ai frutti di bosco, camembert, granella di pistacchi e speck d'alpeggio croccante*

*Rotolo di crespella con mousse di ricotta patate e prezzemolo ai porcini e culatello su specchio di blu di capra*

### **Secondi piatti**

*Filetto di pollo scaloppato, nuvola di carciofi dorati e pecorino di fossa, su crema di patate ed erba cipollina*

### **Dessert**

*Dolce "dell'amore"*

## Menu di mare

**Piccola entrée** servita con calice di "bollicina" selezione della Corte dei Molini

### **Antipasto**

*Flan di zucca su crema di parmigiano e filetti di acciughe di Sicilia*

### **Primi piatti**

*Risotto ai frutti di bosco, camembert, granella di pistacchi e code di gambero saltate*

*Rotolo di crespella con mousse di ricotta patate e prezzemolo, brunoise di tonno e taggiasche su specchio di blu di capra*

### **Secondi piatti**

*Filetto di branzino, nuvola di carciofi dorati e pecorino di fossa su crema di patate ed erba cipollina*

### **Dessert**

*Dolce "dell'amore"*

*Il costo di entrambi i menu è di €. 120,00 a coppia, vini , bevande, alcolici e quant'altro non specificato escluso. E' necessaria la prenotazione con scelta del menu.*