

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.