



MENU SAN VALENTINO 14 FEBBRAIO 2026



*con vini al calice delle
Cantine Marchesi Incisa della Rocchetta*

Carpaccio di vitello con mousse di Robiola di Roccaverano, pepe rosa, emulsione di lampone con olio extra vergine di oliva del Garda

Veal Carpaccio with Robiola di Roccaverano mousse, pink pepper, raspberry emulsion with Garda extra virgin olive oil

Crespella alle verdure con salsa Mornay allo zafferano, crumble di brisèe al pomodoro
Vegetable crepe with saffron Mornay sauce, tomato brisèe crumble

Roero Arneis

Risotto al Futurosa mantecato all'olio ex. Verg. di oliva, gambero rosso*^ di Mazzara
Bisque^ di crostacei

Risotto with Futurosa rosè wine, creamed with extra virgin olive oil, red prawns*^ from Mazzara and shellfish bisque^

Futurosa

Filetto di vitello piemontese al Barolo, porro stufato, croccante di grano
Patate fondenti

Piedmontese veal tenderloin with Barolo, braised leek, and crispy wheat
Fondant potatoes

Barolo

Bavarese ai frutti di bosco*, coulis di fragole e croc en bouche alla vaniglia

Bavarian cream with berries*, strawberry coulis and vanilla croc en bouche

Moscato

Pane e coperto, acqua, vini al calice in degustazione inclusi

€ 70,00 per persona

* Prodotto surgelato in assenza del prodotto fresco / Frozen ingredient when fresh one is not available.

^ Ingrediente/i presente nell'elenco allergeni/ Ingredient/s present in the allergen list