



# 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.

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