



il menu

- › La millefoglie di carciofi, patate e porri croccanti su salsa leggera allo zafferano
- › La vellutata di ceci con sauté di polpo del Mediterraneo al rosmarino
- › Il risotto al profumo di arance di Sicilia mantecato alla robiola
- › I bocconcini di filetto di manzo alla griglia, riduzione di aceto balsamico tradizionale accompagnati da bouquet di verdure di stagione
- › Il tortino caldo con cuore di cioccolato fondente e salsa al frutto della passione

i Vini

Müller Thurgau
INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL 2014

Fumin
LES CRÊTES 2013

IN COLLABORAZIONE CON

LAURETANA

L'acqua più leggera d'Europa

San Valentino al Forte

l'aperitivo

- › Pan cresciuto servito con motzetta della Maison Bertolin
- › Parmigiano Reggiano di 12 mesi
- › Cilindro di Lard d'Arnad con pane di segale
- › Coni di pane con mousse di Bleu d'Aoste e pere "martine"

i Vini

Succo di mele "renette"
e "golden" Cofruits

Spumante Extra Dry
CAVE DU VIN BLANC MORGEX ET LA SALLE