



San Valentino Menu degli Champagne



MENU DI PESCE

Entrée

Ostrica al sorbetto Bloody Mary

Primo

Cappellacci Rossi al Salmone saltati con burro salato e zeste di limone

Secondo

Ombrina alla Colbert con funghi Cardoncelli e burro maitre d'hotel

Dessert

Bavarese alla vaniglia con Salsa Fragole e crumble salato

MENU DI CARNE

Entrée

tartare di manzo al miele con crema di stracchina delle Valli orobiche e bietola croccante

Primo

Ravioli del Plin Rossi con jus de vian

Secondo

Rollé di pollo al Limone e senape con salsa burre blanc, fondo bruno e carciofo

Dessert

Bavarese alla vaniglia con Salsa Fragole e crumble salato

Calici di Champagne abbinati:

Champagne Diebolt Vallois,
Champagne Drappier Clarevallis,
Champagne Drappier
Champagne Veuve Pelletier



*Sospeso su un territorio selvaggio come
nido d'aquila,
il Castello di Gropparello
(VIII-XII sec. d. C.)*

*colpisce i visitatori per il raggruppamento
turrito del complesso monumentale, che
durante la visita regala all'occhio un
alternarsi di scorci panoramici
scenograficamente diversi tra loro. A
pianta irregolare per l'asperità del
terreno, il Castello rappresenta un
esempio dell'arte della fortificazione
medievale.*

*E' circondato da un parco di 15 ettari,
all'interno del quale si trovano le
magnifiche Gole del Vezzeno ed il famoso
altare celtico
(V sec. a.C.)*