



## 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 dele Valli orobiche e  
bietola croccante

#### Primo

Ravioli del Plin Rossi con jus de vian

#### Secondo

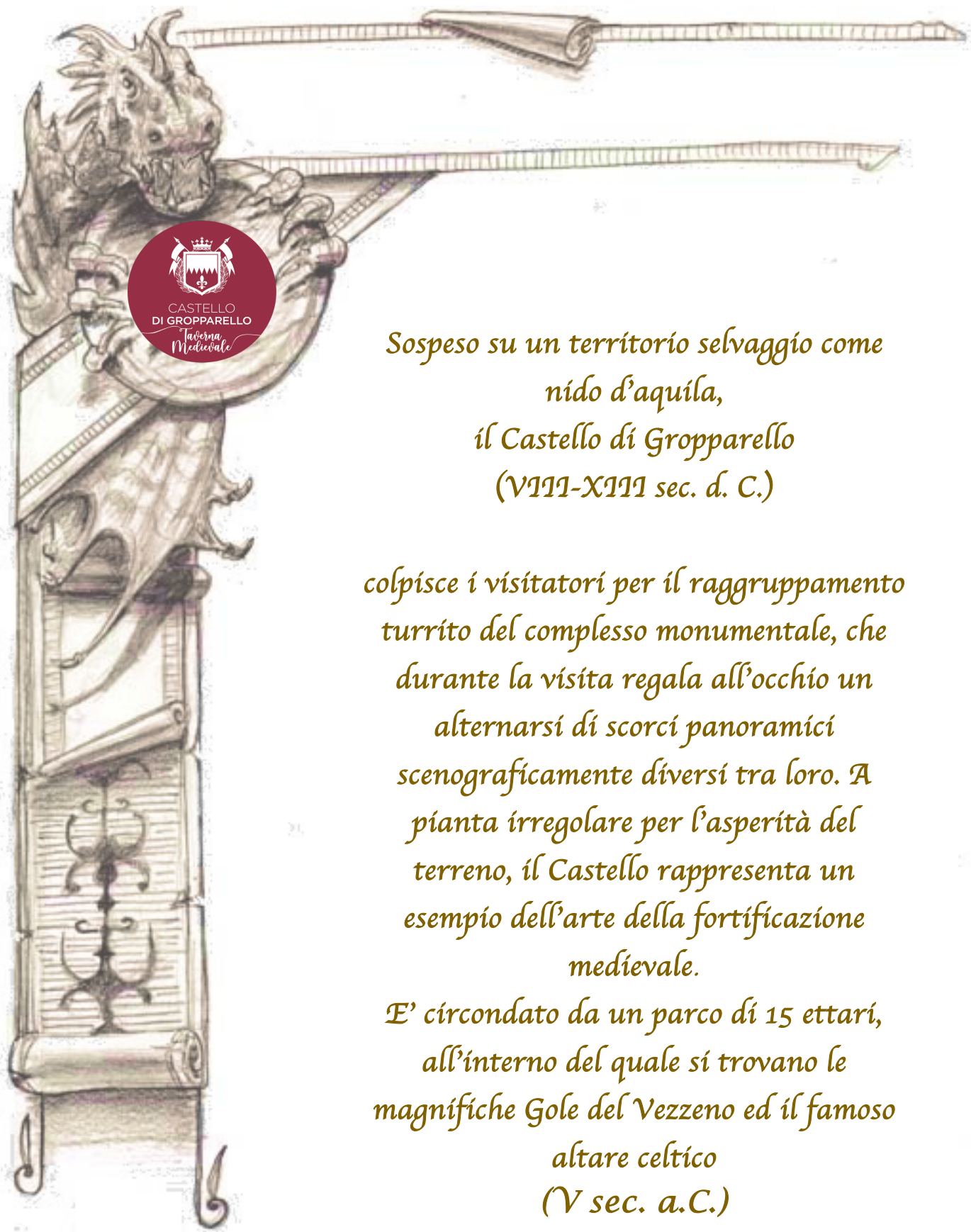
Rollé di pollo al Limone e senape con salsa burre blanc, fondo bruno e  
carciofo

#### 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  
(VII-XII sec. d. C.)*

*colpisce i visitatori per il raggruppamento  
turrato 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.)*