

MENU EVENTI

2015/16

BENVENUTO DELLO CHEF

Collinetta affumicata di Marco D'Oggiono
Caprino di Montevicchia con confettura d'uva e rosmarino
Salame Brianza
Prosciutto Marco D'Oggiono
Mortadella brianzola e salsa verde
Bresaola della Valchiavenna
Crudità di verdure e vinaigrette



ANTIPASTI

Millefoglie di foglie, pane tostato, pomodori canditi,
pollo e maionese al parmigiano



PRIMI

Risotto alle verdure del nostro orto, olive e olio al prezzemolo
Gnocchi di patate, pesto di basilico, noci e sugo di gamberi di fiume



SECONDO

Salmone alle erbe, indivia brasata e pancetta



PRE DESSERT

Sorbetto Limone e Salvia



TORTA PER LA RICORRENZA
(Chantilly, Sant'Honorè, Millefoglie)

CAFFÈ COME UNA VOLTA "MOKA" E PICCOLA PASTICCERIA 3 ASSAGGI

Acqua naturale/frizzante
Analcolici: Gazzosa, Cedrata, Ginger, Aranciata, Limonata, Coca Cola
Abbinamento vini Cantine Valcurone

Spumante Cantine Valcurone
Digestivo

euro 65,00



Tenuta Valcurone
via Ostizza, Loc. Cascina Casarigo
Montevicchia (LC), 23874
tel. +039 99 30 065
www.tenutavalcurone.it
info@tenutavalcurone.it

