

MENU SAPORI DEL TERRITORIO

(valido per gruppi di minimo 10 persone)

Dal 1 Novembre 2023

BENVENUTO dello CHEF

Crema di cavolfiore, uva fragola, nocciole 8



ANTIPASTO

Soufflé al parmigiano, crema di zucca e i suoi semi tostati 3-7



PRIMO

Riso Carnaroli azienda agricola Gorini al rosmarino di Montevécchia,
spumante Cantine Valcurone, jus di vitello 7-9-12



SECONDO

Stracotto di manzo, pure di patate, indivia brasata 7-9-12



DESSERT

Mousse di ricotta, pere e crumble al cacao 1-3-7



Caffè della moka

Acqua naturale/frizzante

Digestivo

Menu adulti: euro 45,00 (Escluso vino)

Menu bambini da 3 a 8 anni: euro 20,00

+ 5 euro compreso Abbinamento vini Cantine Valcurone

+ 5 euro compreso Flute Valcurone brut e Torta della ricorrenza personalizzata
(Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie) in sostituzione del dessert previsto nel menu

Segnalandolo anticipatamente, la nostra cucina preparerà piatti alternativi per persone allergiche,
intolleranti, celiache e vegetariane



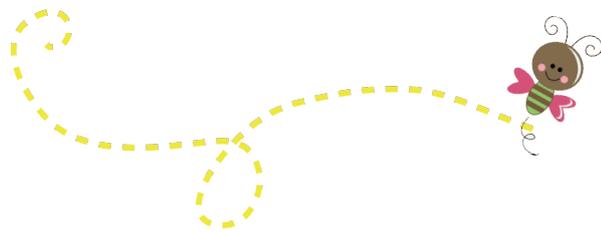
Tenuta Valcurone
via Ostizza, Loc. Cascina Casarigo
Montevécchia (LC), 23874
tel. +039 99 30 065
www.tenutavalcurone.it
info@tenutavalcurone.it



Il Menu dei Bambini



PRIMO
La pasta al ragù



SECONDO
La cotoletta alla milanese con patate al forno



DESSERT
Salame di cioccolato



Acqua naturale / frizzante



Menu bambini dai 3 agli 8 anni € 20,00

