

MENU CARTA

Valida per tavoli inferiori alle 10 persone.
(Per tavoli superiori alle 10 persone contattateci per avere i menu dedicati)

ANTIPASTI

Eccellenze di salumi del territorio, caprino di
Montevecchia con miele di castagno e erba cipollina
€ 16

Soufflé di parmigiano DOP, crema di spinacino
fresco, polvere di sferzata
€ 16

Uovo, asparagi crudi e cotti, pancetta croccante
€ 15

Tartare di manzo, grana padano DOP, composta
di cipolla rossa, noci, olio al prezzemolo
€ 16

SECONDI

Maialino da latte, peperoni, mais alla griglia
€ 23

Faraona, ortiche, panna acida, nocciole
€ 24

Melanzana, pomodoro, crema di mozzarella,
spugna al basilico
€ 20

Cervo, rabarbaro, rapa rossa all'arancia
€ 25

I FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio
accompagnati da composte e confetture
€ 15

CAFFÈ

Caffè della moka € 2,50
Digestivi € 5
Acqua naturale / frizzante € 2,50
Coperto € 3,50

PRIMI

Riso Carnaroli Az. Agricola Gorini al rosmarino di
Montevecchia, spumante Cantine Valcurone, jus di vitello
€ 15

Riso Carnaroli Azienda Agr Gorini, pesto di erbe spontanee
di stagione, aspretto di lamponi, caffè
€ 16

Ditalini al farro Felicetti, latticello, pesteda, bottarga di lago,
fiori di zucca
€ 15

Gnocchetti di pane, piselli, spuma di caprino di
Montevecchia, crumble di luganega monzese
€ 16

DOLCI

Delizia al mascarpone e cioccolato
€ 8

Zuppetta di crema pasticcera, frutti di stagione, crumble
salato al grano saraceno e meringa
€ 8

Creme brûlé al cacao amaro e rosmarino, fragole
€ 8

Mousse al torroncino e Braulio, cioccolato, arancia
€ 8

Sgroppino al limone e Cantine Valcurone brut
€ 6

VINI DA DESSERT

Cantine Valcurone brut € 5
Vino passito dolce € 5

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