

# MENU CARTA

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

## ANTIPASTI

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi,  
Salame Montevécchia®.

Pane di mais, rosmarino e cipolline agrodolci.

Caprino stagionato di Montevécchia con miele  
di castagno ed erba cipollina (1-3-7)

€ 16

Trota salmonata marinata, cetriolo, terra di olive nere,  
pomodorini confit, yogurt (3-7)

€ 16

Uovo, patata schiacciata, fonduta di caprino  
di Montevécchia, tartufo nero (3-7)

€ 17

Tartare di manzo, straciatella, bietole  
e ravanelli ghiaccio (7)

€ 16

## SECONDI

Filetto di maiale in panure alle erbe, salsa al Cruel,  
ristretto di peperoni arrosto, crauto rosso (1-7-9-12)

€ 23

Guancia di manzo brasata, salsa alla California, patata  
schiacciata alle cipolle, fagiolini e pancetta (7-9-12)

€ 24

Melanzana, pomodoro, crema di mozzarella,  
spugna al basilico (1-3-6-7)

€ 20

Cervo, caprino stagionato di Montevécchia,  
crema di piselli, fichi e nocciole (7-8-9-12)

€ 25

## I FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio  
accompagnati da composte e confetture (1-7)

€ 15

**Menu degustazione dello chef € 55**

## PRIMI

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

€ 15

Riso Carnaroli Az Agr Gorini al taleggio della Fattoria Dassogno,  
scalogno, timo, pancetta croccante (7-9-12)

€ 16

Fusilloni selezione Monograno Felicetti, al guazzetto di lago,  
uova di salmerino, rapa rossa, bottarga di lago e limone (1-4)

€ 16

Tagliatelle all'uovo, ragù d'anatra, grana padano DOP (1-3-7-9-12)

€ 16

Crema estiva di carote al profumo di zenzero, mandorle,  
crostini di pane e erba cipollina (1-8)

€ 15

## DOLCI

Delizia al mascarpone e cioccolato (1-3-7)

€ 8

Zuppetta di crema pasticceria, frutti di stagione, crumble salato  
al grano saraceno e meringhette (1-3-7)

€ 8

Mousse al cioccolato bianco, streusel alle mandorle, fragole (1-7-8)

€ 8

Cheese cake al caffè, pan di Spagna al cacao, frutti rossi (1-3-7)

€ 8

Sgroppino al limone e Cantine Valcurone brut (12)

€ 6

## VINI DA DESSERT

Cantine Valcurone brut

€ 5

Moscato vendemmia tardiva

€ 5

## CAFFÈ

Caffè della moka

€ 2,50

Digestivi

€ 5

Acqua naturale / frizzante

€ 2,50

Coperto

€ 3,50

Tenuta Valcurone  
via Ostizza, Montevécchia (LC), 23874  
Loc. Cascina Casarigo

tel. +039 99 30 065

www.tenutavalcurone.it info@tenutavalcurone.it