

# MENU SAPORI DEL TERRITORIO

(valido per gruppi di minimo 10 persone)

Dal 1 agosto al 31 Ottobre

## BENVENUTO dello CHEF

Crema di carote, zenzero, mandorle, crostini di pane 1-8



## ANTIPASTO

Sformatino di patate, pancetta, fonduta di erborinato 3-7



## PRIMO

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



## SECONDO

Guancetta di maiale brasata, patate novelle, carote arrosto 9-12



## DESSERT

Crema mascarpone, coulis di frutti di bosco, 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

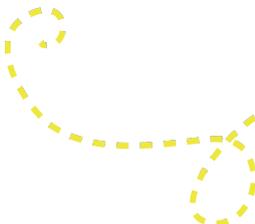
Segnalandolo anticipatamente, la nostra cucina preparerà piatti alternativi per persone allergiche,  
intolleranti, celiache e vegetariane



Tenuta Valcurone  
via Ostizza, Loc. Cascina Casarigo  
Montevecthia (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**

