

MENU EVENTI 2024

BENVENUTO DELLO CHEF

Mousse di caprino di Montevecchia, uva fragola, terra di olive nere

ANTIPASTO

Flan di zucchine, crema di pomodorini arrosto, polvere di pancetta



PRIMI

Risotto al rosmarino di Montevecchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello



Fusilloni selezione "Monograno Felicetti", crema di piselli, pomodorini confit, stracciatella



SECONDO

Filetto di maiale, patata mantecata alla formagella stagionata da Montevecchia, carote arrosto



PRE DESSERT

Sorbetto al Limone



TORTA PER LA RICORRENZA

Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie, Saint Honoré

Caffè della moka e digestivo in cantina

Acqua naturale/frizzante

Abbinamento vini Cantine Valcurone

Spumante Cantine Valcurone

Bibite analcoliche

Menu adulti: euro 67,00

Menu bambini da 3 a 8 anni: euro 30,00

MENU VALIDO PER GRUPPI DI MINIMO 10 PERSONE

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



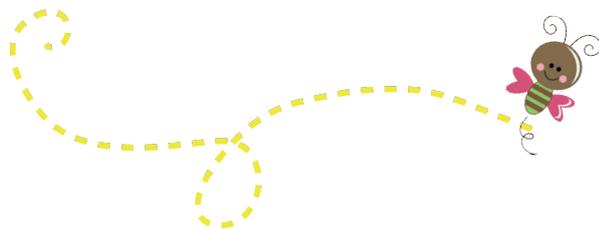
Tenuta Valcurone
via Ostizza, Montevecchia (LC), 23874
Loc. Cascina Casarigo
tel. +039 99 30 065

www.tenutavalcurone.it info@tenutavalcurone.it



Il Menu dei Bambini

EVENTI 2024



ANTIPASTO

Salame della Brianza, prosciutto crudo

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montevicchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

PRE DESSERT

Sorbetto al limone

DESSERT

Dolce della Ricorrenza



Acqua naturale / frizzante
Bibita analcolica

Menu bambini dai 3 agli 8 anni € 30,00



TENUTA VALCURONE
VIA OSTIZZA, MONTEVECCHIA (LC), 23874
LOC. CASCINA CASARIGO
TEL. +039 99 30 065
WWW.TENUTAVALCURONE.IT
INFO@TENUTAVALCURONE.IT