

## BENVENUTO DELLO CHEF

nella nostra cantina di vinificazione: Bollicine Cantine Valcurone

SERVITO a TAVOLA

Pancetta steccata
Salame Brianzolo
Coppa stagionata
Prosciutto crudo della Brianza
Verdurine in agrodolce

Gazpacho di pomodoro, stracciatella, crostini di pane Insalatina di pollo e parmigiano con salsa caesar



## DUE PRIMI PIATTI:

Risotto al rosmarino di Montevecchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello Risotto al pomodoro, mascarpone e capperi Risotto al pesto di erbe di stagione, lamponi, polvere di caffè



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



PRE DESSERT
Sorbetto al Limone



## TORTA PER LA RICORRENZA

Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie, Saint Honoré

Caffè della moka e digestivo Acqua naturale/frizzante

Abbinamento vini Cantine Valcurone

Spumante Cantine Valcurone

Menu adulti: euro 50,00 Menu bambini da 3 a 8 anni: euro 23,00

+ 5 euro benvenuto in cantina: Bollicine Cantine Valcurone, Cocktail analcolico, Chips di polenta al rosmarino, Bignè con mousse di caprino di Montevecchia

(L' orario di arrivo per questo tipo di eventi è dalle ore 18.00 circa. Nel mese di Maggio dalle ore 18.30)

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

29000

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

info@tenutavalcurone.it

00000

## Il Menu dei Bambini

Merenda Cerimonia 2024



rusta al ragù di vitello e rosmarino di Montevecchia





SECONDO
Cotoletta alla milanese con patate al forno







DESSERT Dolce della Ricorrenza



Acqua naturale / frizzante



Menu bambini dai 3 agli 8 anni € 23,00





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

