MENÙ *Pasqua* 2024

BENVENUTO DELLO CHEF

Ricotta, pomodorini confit e terra di olive nere

ANTIPASTO

Quiche con zucchine e pancetta, crema di pomodorini arrosto

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli Azienda Agr Gorini, crema di piselli, polvere di pomodoro, stracciatella

Fusilloni selezione “Monograno Felicetti”, fiori di zucca, guanciale, pecorino

SECONDO PIATTO

Agnello arrosto, porro grigliato, patate al rosmarino di Montevecchia

DOLCE

Tiramisù alla colomba

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante
Abbinamento vini Cantine Valcurone

Menù adulti: **€70**
Menù bambini da 3 a 8 anni: **€30**

(Si richiede una caparra confirmatoria di 20 € a persona al momento della prenotazione)

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

TENUTA
VALCURONE
MONTEVECCHIA · ITALY

@tenuta_valcurone info@tenutavalcurone.it 039 993 0065 www.tenutavalcurone.it

MENÙ *Pasqua* 2024

IL MENÙ DEI BAMBINI

ANTIPASTO

Salame della Brianza, prosciutto crudo

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montevecchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

DESSERT

Tiramisù alla colomba

Acqua naturale / frizzante

Menù bambini da 3 a 8 anni: €30

TENUTA
VALCURONE
MONTEVECCHIA · ITALY

@tenuta_valcurone info@tenutavalcurone.it 039 993 0065 www.tenutavalcurone.it