MENÙ *Pasquetta* 2024

BENVENUTO DELLO CHEF

Ricotta, pomodorini confit e terra di olive nere

ANTIPASTO

Uovo poche, crema di spinacino fresco, fonduta al parmigiano, noci

PRIMO

Riso Carnaroli azienda agricola Gorini al rosmarino di Montevecchia,
spumante Cantine Valcurone, jus di vitello

SECONDO

Faraona arrosto ripiena, porro brasato, patate novelle

DESSERT

Tiramisù alla colomba

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante
Abbinamento vini Cantine Valcurone

Menù adulti: **€53**
Menù bambini da 3 a 8 anni: **€20**

(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 *Pasquetta* 2024

IL MENÙ DEI BAMBINI

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: €20

TENUTA VALCURONE
MONTEVECCHIA · ITALY

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