



MENÙ

# Carta 2024

Valida per tavoli inferiori alle 10 persone.  
(Per tavoli superiori alle 10 persone contattateci per avere i menu dedicati)

## ANTIPASTI

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi, Salame Montevécchia®, pane di mais, rosmarino e cipolline agrodolci, caprino stagionato di Montevécchia con miele di castagno ed erba cipollina	€ 17
Trota salmonata marinata*, yogurt, crema di ceci al rosmarino, paprika e cipolla croccante	€ 17
Soufflé di parmigiano DOP*, crema di spinacino fresco, polvere di crudo	€ 16
Tartare di manzo, burrata, cipolle rosse all'agro, chips di patate viola	€ 16

## SECONDI

Guancia di manzo, spuma di patate, cipolle borretane, frutti rossi	€ 24
Millefoglie di patate e porri, Basel de caslet e fonduta al parmigiano	€ 18
Faraona in porchetta, crema di peperoni arrosto, bietole olio aglio e peperoncino	€ 23
Filetto di maiale, crema di piselli, porri, grano saraceno soffiato	€ 23

## FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio accompagnati da composte e confetture	€ 15
---	------

Caffè della moka	€ 2,50
Digestivi	€ 5
Acqua naturale / frizzante	€ 2,50

Coperto	€ 3,50
---------	--------

## PRIMI

Riso Carnaroli Az agr Gorini al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone, jus di vitello	€ 16
Riso Carnaroli Az Agr Gorini agli asparagi, bottarga del contadino, chips di parmigiano	€ 17
Spaghetti Monograno Felicetti con fiori di zucca, guancia, fonduta al pecorino	€ 17
Gnocchi di pane*, pesto di erbe di stagione, aglio nero, crumble al peperoncino	€ 16

## DOLCI

Delizia al mascarpone e cioccolato	€ 9
Ricotta dolce e vaniglia, frolla alle mandorle, barbajada	€ 8
Crema brûlée al rosmarino e composta di fragole	€ 8
Mousse di lamponi, meringa, crumble al cacao	€ 9
Sgroppino al limone e Cantine Valcurone brut	€ 6

## VINI DA DESSERT

Cantine Valcurone brut	€ 5
Moscato vendemmia tardiva	€ 5

Menu degustazione dello chef	€ 55
------------------------------	------

\* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti potrebbero essere abbattuti a -18 gradi o surgelati

  
TENUTA  
**VALCURONE**  
MONTEVECCHIA - ITALY