

MENÙ

PRANZO DI *Ferragosto*

2024

BENVENUTO DELLO CHEF

Mousse al caprino di Montevvecchia, frutti rossi, grano saraceno soffiato

ANTIPASTO

Soufflè al parmigiano, pomodoro, porro fritto

PRIMI

Risotto Carnaroli Azienda Agricola Gorini, barbabietola, taleggio, guanciale croccante

Mezzi paccheri selezione Monograno Felicetti, pesto di erbe di stagione, aglio nero, crumble di pane al peperoncino

SECONDO

Filetto di maiale, zucchine all'aceto e menta, patate fondenti

DESSERT

Mousse ai lamponi, meringa e crumble al cacao

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

MENÙ *Ferragosto* 2024

IL MENÙ DEI BAMBINI

ANTIPASTO

Salame della Brianza, prosciutto crudo

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montevercchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate fritte

DESSERT

Salame al cioccolato

Acqua naturale / frizzante
Bibita analcolica

Menù bambini da 3 a 8 anni: €30


TENUTA
VALCURONE.
MONTEVECCHIA - ITALY