

MENÙ

# SAPORI DEL *Territorio*

2024

DAL 1° AGOSTO AL 31 OTTOBRE

---

## BENVENUTO DELLO CHEF

Mousse di carote e zenzero, erba cipollina, yogurt

## ANTIPASTO

Panna cotta al parmigiano, salsa allo zafferano, nocciole croccanti

## PRIMO

Riso Carnaroli Az agr Gorini al rosmarino di Montevercchia,  
spumante Cantine Valcurone, jus di vitello

## SECONDO

Ganassino di maiale, crema di piselli, pure di patate al timo

## DESSERT

Tiramisù, coulis di lamponi, crumble al cacao amaro

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante

---

Menù adulti: **€50**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€20**

+ **5€** compreso abbinamento vini Cantine Valcurone

+ **5€** compreso Flute Valcurone brut e Torta della ricorrenza personalizzata (Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie) in sostituzione del dessert previsto nel menu

Menù valido per gruppi di minimo 10 persone

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

  
TENUTA  
**VALCURONE.**  
MONTEVECCHIA - ITALY

# IL MENÙ DEI BAMBINI

## PRIMO

Pasta al ragù

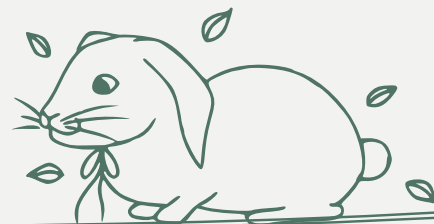
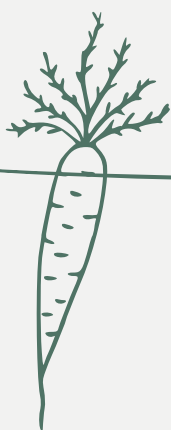
## SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

## DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €20