

BENVENUTO DELLO CHEF

nella nostra cantina di vinificazione:
Bollicine Cantine Valcurone

SERVITO A TAVOLA

Pancetta steccata
Salame Brianzolo
Coppa stagionata
Prosciutto crudo della Brianza
Verdure in agrodolce
Gazpacho di pomodoro, stracciatella, crostini di pane
Insalatina di pollo e parmigiano con salsa caesar

DUE PRIMI PIATTI

Risotto al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello
Risotto al pomodoro, mascarpone e capperi
Risotto al pesto di erbe di stagione, lamponi, polvere di caffè
Fusilloni selezione "Monograno Felicetti", crema di piselli, pomodorini confit, stracciatella

PRE DESSERT

Sorbetto al Limone

TORTA PER LA RICORRENZA

Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie, Saint Honoré

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante
Abbinamento vini Cantine Valcurone
Spumante Cantine Valcurone

Menù adulti: **€50**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€23**

+ 5€ benvenuto in cantina: Bollicine Cantine Valcurone, Cocktail analcolico, Chips di polenta al rosmarino,
Bignè con mousse di caprino di Montevécchia

(L' orario di arrivo per questo tipo di eventi è dalle ore 18.00 circa. Nel mese di Maggio dalle ore 18.30)

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

MENÙ

Cerimonia 50 2024

IL MENÙ DEI BAMBINI

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montevécchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

PRE DESSERT

Sorbetto al limone

DESSERT

Dolce della ricorrenza

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €23

TENUTA
VALCURONE
MONTEVECCHIA · ITALY