

BENVENUTO

nella nostra cantina di vinificazione:
Bollicine Cantine Valcurone

SERVITO A TAVOLA

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi
Salame Montevécchia®
Pane di mais, rosmarino e cipolline
Verdure in agrodolce
Gaspacho di pomodoro, stracciatella, crostini di pane
Insalatina di pollo e parmigiano con salsa caesar

UN PRIMO PIATTO

Risotto al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello
Risotto al caprino fresco di Montevécchia, arancia, caffè e nocciole tostate
Risotto al pesto di erbe di stagione, lamponi, polvere di caffè

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: **€25**

+ 5€ benvenuto dello chef in cantina: Bollicine Cantine Valcurone, Cocktail analcolico, Chips di polenta al rosmarino, Bigné 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* 2025

IL MENÙ DEI BAMBINI

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montevécchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate fritte

PRE DESSERT

Sorbetto al limone

DESSERT

Dolce della ricorrenza

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €25

