

MENÙ

IL PRANZO DELLE *Domeniche di maggio*

2025

BENVENUTO DELLO CHEF

Mousse di caprino di Montevécchia, uva fragola, terra di olive nere

ANTIPASTO

Crème brûlée al parmigiano, crema di spinaci, noci tostate

PRIMI

Risotto al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello

Fusilloni "Monograno Felicetti", fiori di zucca, guanciaie e pecorino

SECONDO

Faraona in porchetta, asparagi croccanti, crema di patate allo zafferano

PRE DESSERT

Sorbetto al Limone

TORTA PER LA RICORRENZA

Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie, Saint Honoré

Caffè della moka e digestivo in cantina

Acqua naturale / frizzante

Abbinamento vini Cantine Valcurone

Spumante Cantine Valcurone

Bibite analcoliche

Menù adulti: **€74**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€30**

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


TENUTA
VALCURONE
MONTEVECCHIA - ITALY

MENÙ IL PRANZO DELLE
Domeniche di maggio 2025

IL MENÙ DEI BAMBINI

ANTIPASTO

Salame della Brianza, prosciutto crudo

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Monteverchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate fritte

PRE DESSERT

Sorbetto al limone

DESSERT

Dolce della ricorrenza

Acqua naturale / frizzante

Bibita analcolica

Menù bambini da 3 a 8 anni: €30

