

MENÙ

# SAPORI DEL *Territorio*

2024

DAL 1° NOVEMBRE

---

## BENVENUTO DELLO CHEF

Ricotta, miele e nocciole

## ANTIPASTO

Soufflé al caprino fresco di Montevécchia, crema di zucca e i suoi semi tostati

## PRIMO

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

## SECONDO

Aletta di manzo, pure di patate, radicchio brasato

## DESSERT

Mousse al cioccolato e arancia, pralinato al carametto e fior di sale

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

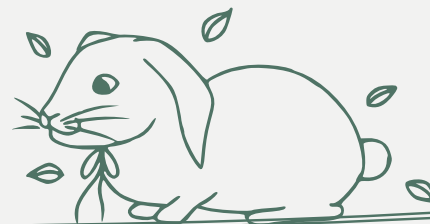
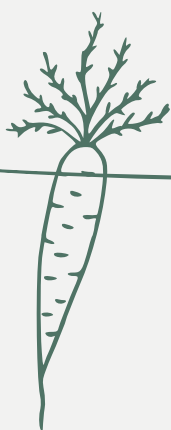
## SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate fritte

## DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €20