

MENÙ

SAPORI DEL *Territorio*

2025

DAL 1° AGOSTO AL 31 OTTOBRE

BENVENUTO DELLO CHEF

Crema di zucchine, menta, mandorle

ANTIPASTO

Flan di ricotta e spinaci su crema di pomodorini gialli arrosto

PRIMO

Riso Carnaroli selezione Az. Agr. Gorini al rosmarino di Montevecthia,
spumante Cantine Valcurone, jus di vitello

SECONDO

Filetto di maiale, salsa allo yogurt, cetrioli e menta,
carote arrostate

DESSERT

Crema al mascarpone, composta di pesche,
crumble al cacao salato

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante

Menù adulti: **€53**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€20**

+ **7€** compreso abbinamento vini Cantine Valcurone (1 bottiglia ogni 2 persone)

+ **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

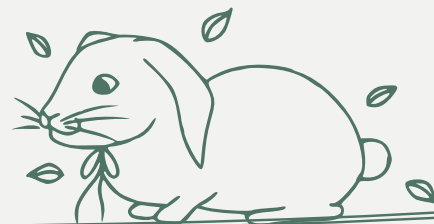
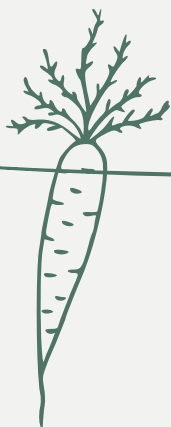
SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €20