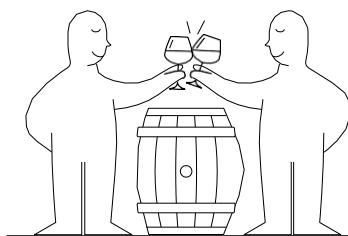


ESPERIENZA

MENÙ CANTINA



Valido per prenotazioni superiori a 10 persone, bambini compresi.

Tutte le domeniche con orario di arrivo dalle 12.30 alle 13.15

(Per gruppi superiori a 25 persone, possibilità di aperture straordinarie)

Cosa mangerete?

Prodotti preparati dal nostro Chef e da aziende agricole del territorio, accompagnati dai vini di nostra produzione, in un ambiente d'altri tempi...

Cestino del prestinè

Tagliere del contadino con:
pancetta arrotolata, Salame Montevercchia®, coppa stagionata

Formaggi azienda agricola Dassogno:
Basel de Caslet, Latteria al Cruel

Verdurine in agrodolce

Insalatina di nervetti

Lasagnetta bianca con ragù di luganiga "Gigi Viganò", rosmarino di Montevercchia e burrata

Mascarpone, coulis ai frutti rossi, crumble al cacao

Caffè moka

Acqua Naturale/Frizzante

Abbinamento vini cantina Tenuta Valcurone (1 bottiglia ogni 2 persone)

Adulti: 45€

*Per i bambini da 3 a 10 anni il "menu" è il medesimo
in quantità ridotta al prezzo di 20 euro*

Aperitivo a buffet + 15 euro pax

Bollicine Cantine Valcurone
Cocktail analcolico alla frutta

Secondo piatto + 10 euro pax

Guancetta di maiale, pure di patate
all'olio extravergine d'oliva

Schiacciatine ai cereali

Bignè con mousse di caprino di Montevercchia
Mini hamburger di salame brianzolo
Focaccine al rosmarino

Su richiesta:

Torta Chantilly della ricorrenza personalizzata
in sostituzione del dessert previsto nel menù.

Ci troviamo in CANTINA, quindi siamo in grado di soddisfare solo varianti vegetariane, celiache e no latticini, se segnalate anticipatamente alla prenotazione.
In caso contrario siamo spiacenti ma non abbiamo la possibilità di avere alternative.