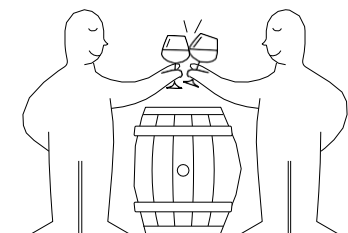


ESPERIENZA

# 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

Verdure 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.



TENUTA  
**VALCURONE.**  
MONTEVECCHIA - ITALY