

DEGUSTAZIONE

MENÙ

dello Chef

2025

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTO

Soufflé ai broccoli, fonduta di caprino stagionato di Montevécchia, chips di crudo Marco D'Oggiono

PRIMO

Gnocchetti di pane*, pesto di erbe di stagione, aglio nero, crumble di pane al peperoncino

SECONDO

Controfiletto di cervo, sedano rapa e mirtilli

DESSERT

Delizia al mascarpone e cioccolato, coulis di frutti rossi, crumble al cacao

Caffè della moka

60€

Il menù non è divisibile ed è obbligatorio per tutti gli ospiti del tavolo.


TENUTA
VALCURONE.
— MONTEVECCHIA · ITALY —