

SAPORI DEL
Territorio

MENÙ

DAL 1° NOVEMBRE AL 30 MARZO 2026

BENVENUTO DELLO CHEF

Crema di spinaci, olive nere, cipolla croccante

ANTIPASTO

Soufflé al caprino di Monteverchia, crema di broccoli, mandorle tostate

PRIMO

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

SECONDO

Ganassino di maiale, zucca arrosto, pure di patate

DESSERT

Mousse ai lamponi, meringhe, crumble al cacao

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.



SAPORI DEL
MENÙ *Territorio*

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

TENUTA
VALCURONE.
MONTEVECCIA · ITALY