

MENÙ

# SAPORI DEL *Territorio*

DAL 1° NOVEMBRE AL 30 MARZO 2026

---

## BENVENUTO DELLO CHEF

Crema di spinaci, olive nere, cipolla croccante

## ANTIPASTO

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

## PRIMO

Riso Carnaroli selezione Az. Agr. Gorini al rosmarino di Montevécchia,  
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.

  
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