



MENÙ

Carta

2025

Valida per tavoli fino a 9 persone.
(Per tavoli superiori alle 9 persone contattateci per avere i menu dedicati)

ANTIPASTI

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi, salame Montevécchia®, pane di mais con rosmarino e cipolline agrodolci. Caprino stagionato di Montevécchia, miele di castagno ed erba cipollina € 17

Tartare di manzo, midollo, maionese alla senape, petali di cipolla in agrodolce € 17

Uovo poché, crema di cavolfiori, coulis di uva fragola, nocciole tostate € 16

Soufflé ai broccoli, fonduta di caprino stagionato di Montevécchia, chips di crudo Marco D'Oggiono € 16

PRIMI

Riso Carnaroli selezione Az Agr Gorini al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello € 16

Riso Carnaroli selezione Az Agr Gorini alle cime di rapa, stracciatella Fattoria Dassogno, uova di trota € 17

Paccheri rigati selezione monograno Felicetti, al ragù di selvaggina, cioccolato, fonduta al Latteria € 17

Gnocchetti di pane*, pesto di erbe di stagione, aglio nero, crumble di pane al peperoncino € 16

SECONDI

Aletta di manzo brasata al Cruel, crema di patate allo zafferano, radicchio scottato € 25

Carré di maialino speziato, zucca, cavaletti di Bruxelles € 25

Controfiletto di cervo, sedano rapa e mirtilli € 28

Millefoglie di verza, patate e fonduta al casera € 17

FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio accompagnati da composte e confetture € 15

DOLCI

Mousse al cioccolato fondente e lamponi € 10

Delizia al mascarpone e cioccolato, coulis di frutti rossi, crumble al cacao € 10

Namelaka al caramello, arancia, frolla ai cereali € 10

Mousse alle castagne e barbajada € 10

VINI DA DESSERT

Cantine Valcurone brut € 5

Moscato vendemmia tardiva € 5

Caffè della moka € 2,50

Digestivi € 5

Acqua naturale / frizzante € 2,50

Coperto € 3,50

Menu degustazione dello chef € 60



* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti potrebbero essere abbattuti a -18 gradi o surgelati

TENUTA
VALCURONE.
MONTEVECCHIA - ITALY