

MENÙ EVENTI 2026

BENVENUTO DELLO CHEF

Mousse di caprino di Montevécchia, uva fragola, terra di olive nere

ANTIPASTO

Flan di zucchine, crema di pomodorini arrosto, polvere di pancetta

PRIMI

Risotto al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello
Mezze maniche selezione "Monograno Felicetti", pesto di pomodori secchi, menta,
fonduta di parmigiano

SECONDO

Filetto di maiale, patata mantecata all'olio extravergine d'oliva, carote arrosto

PRE DESSERT

Sorbetto al Limone

TORTA PER LA RICORRENZA

Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie, Saint Honoré

Cattè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante
Abbinamento vini Cantine Valcurone
Spumante Cantine Valcurone
Bibite analcoliche

Menù adulti: **€75**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€30**

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

ANTIPASTO

Salame della Brianza, prosciutto crudo

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Monteverchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

PRE DESSERT

Sorbetto al limone

DESSERT

Dolce della ricorrenza

Acqua naturale / frizzante

Bibita analcolica

Menù bambini da 3 a 8 anni: €30

