

DEGUSTAZIONE

MENÙ

dello Chef

valido fino al 30 marzo 2026

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTO

Soufflé ai broccoli, fonduta di caprino stagionato di Montevicchia, 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 —