

SAPORI DEL
MENÙ *Territorio*

DAL 1° APRILE AL 30 SETTEMBRE 2026

BENVENUTO DELLO CHEF

Crema di stracciatella, pomodoro, crostini di pane al rosmarino

ANTIPASTO

Soufflé al parmigiano, purea di pomodori arrosto, chips di crudo Marco d'Oggiono

PRIMO

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

SECONDO

Ganassino di maiale, crema di piselli, yogurt alle erbe, cipollotti brasati

DESSERT

Cheese cake, coulis di frutti rossi, crumble di grano saraceno

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante

Menù adulti: **€55**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€23**

+ **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

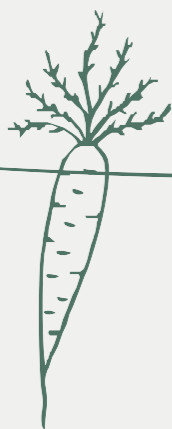
SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menu bambini da 3 a 8 anni: € 23