

MENÙ

DEGUSTAZIONE

dello Chef

2026

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTO

Uovo poche, spinaci, erborinato, noci tostate

PRIMO

Riso Carnaroli Azienda Agr Gorini agli asparagi, limone e caprino fresco

SECONDO

Filetto di maialino speziato, crema di stracchino, carciofi arrosto

DESSERT

Cremoso allo yogurt, coulis di fragole, crumble salato di mandorle e nocciole

Caffè della moka

60€

Il menù non è divisibile ed è obbligatorio per tutti gli ospiti del tavolo.


TENUTA
VALCURONE.
MONTEVECCHIA · ITALY