



MENÙ

Carta 2026

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

ANTIPASTI

Tartare di Manzo, crema all'uovo, fonduta al parmigiano, pane croccante al rosmarino	€ 18
Soufflé di carote e timo, fonduta al pecorino, chips di parmigiano	€ 17
Uovo poche, crema di piselli, stracciatella, crumble di pane al limone	€ 16
Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi, salame Montevercchia®, pane di mais con rosmarino e cipolline agrodolci, caprino stagionato di Montevercchia, miele di castagno ed erba cipollina	€ 17

PRIMI

Riso Carnaroli selezione Az Agr Gorini al rosmarino di Montevercchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello	€ 17
Riso Carnaroli selezione Az Agr Gorini alla crema di zucchine e menta, fiori di zucca, fonduta di caprino	€ 18
Fusilloni monograno Felicetti, salsa di peperone giallo arrosto, mandorle, ricotta salata	€ 18
Gnocchetti di ricotta, crema di spinaci, nocciole tostate, fonduta di parmigiano	€ 18

SECONDI

Filetto di maiale alle spezie, crema di patate e di peperoni rossi, popcorn alla paprika	€ 25
Punta di petto di manzo speziato, fondo al cioccolato fondente, crema di rucola, pesche grigliate, scaglie di grana	€ 25
Trota salmonata marinata, salsa di yogurt alle erbe, cetriolo e aneto	€ 27
Melanzana arrosto glassata alla soia, crema di pomodorini arrosto, stracciatella, pinoli tostati	€ 16

FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio accompagnati da composte e confetture	€ 16
---	------

DOLCI

Semisfera al mascarpone, cialda al cioccolato fondente, coulis di frutti rossi, terra al cacao	€ 10
Mousse al limone e basilico, salsa di fragole, crumble alle nocciole	€ 10
Cremoso al caffè, pan di spagna al cacao, salsa al fondente	€ 10
Namelaka al lampone, meringhe, sable alle mandorle	€ 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