

VALIDO FINO AL 31 OTTOBRE SOLO LA DOMENICA CON ORARIO D'ARRIVO ALLE 18.00

per gruppi di minimo 10 persone

BENVENUTO

(nella nostra cantina)

Bollicine Cantine Valcurone

SERVITO A TAVOLA

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi

Salame Montevercchia®

Pane di mais con rosmarino e cipolline

Verdure in agrodolce

Gazpacho di pomodoro, stracciatella, crostini di pane

Insalatina di pollo e parmigiano con salsa caesar

UN PRIMO PIATTO

Risotto al rosmarino di Montevercchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello

Risotto al caprino fresco di Montevercchia, arancia, caffè e nocciole tostate

Risotto al pesto di erbe di stagione, lamponi, polvere di caffè

PRE DESSERT

Sorbetto al Limone

TORTA PER LA RICORRENZA

Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie, Saint Honoré

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante

Abbinamento vini Cantine Valcurone

Spumante Cantine Valcurone

Menù adulti: **€50**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€25**

+ 10€ benvenuto dello chef in cantina: Bollicine Cantine Valcurone, Cocktail analcolico, Focaccine al rosmarino, Bigné con mousse di caprino di Montevercchia, schiacciatine ai cereali

Segnalandolo anticipatamente, la nostra cucina preparerà piatti alternativi per persone allergiche, intolleranti, celiache e vegetariane.

MENÙ *Cerimonia 50* 2026

Il menù dei bambini

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montevécchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate fritte

PRE DESSERT

Sorbetto al limone

DESSERT

Dolce della ricorrenza

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €25

