# SAPORI DEL *Territorio*

DAL 1 OTTOBRE AL 30 MARZO

## BENVENUTO DELLO CHEF

Crema di cavolfiore arrosto, nocciole tostate, erba cipollina

## ANTIPASTO

Soufflé al caprino fresco di Montevecchia, crema di patate allo zafferano, cipolla croccante

## PRIMO

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

## SECONDO

Manzo brasato al Valcurone rosso, cavolo viola marinato,
pure di patate al timo

## DESSERT

Cremoso alla ricotta, pere, crumble al cacao

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

@tenuta_valcurone info@tenutavalcurone.it 039 993 0065 www.tenutavalcurone.it

SAPORI DEL *Territorio*

# IL MENÙ DEI BAMBINI

## PRIMO

Pasta al ragù

## SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

## DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €23

TENUTA
VALCURONE
MONTEVECCHIA · ITALY

@tenuta_valcurone info@tenutavalcurone.it 039 993 0065 www.tenutavalcurone.it