MENÙ

DEGUSTAZIONE
dello Chef

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTO

Soufflé alla zucca e rosmarino, fonduta al parmigiano, amaretti

PRIMO

Mezzo pacchero monograno Felicetti, crema di cavolo nero, fonduta al pecorino, pane croccante al peperoncino

SECONDO

Filetto di maiale speziato, cavolo rosso marinato, crema di cipolla bruciata

DESSERT

Cremoso al gianduia, caffè, croccante alle nocciole, salsa all'arancia

Caffè della moka

60€

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

TENUTA
VALCURONE
MONTEVECCHIA · ITALY

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