MENÙ Carta

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

ANTIPASTI

Soufflé alla zucca e rosmarino, fonduta al parmigiano, amaretti € 17

Tartare alla senape, cremoso e chips di topinambur, nocciole tostate, gel di mela verde € 18

Uovo pochè, crema di patate, Furmai de Mut, polvere di olive nere € 16

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi, salame Montevecchia®, pane di mais con rosmarino e cipolline agrodolci, caprino stagionato di Montevecchia, miele di castagno ed erba cipollina € 17

PRIMI

Gnocchetti di polenta, latteria Fattoria Dassogno, pancetta croccante, quinoa soffiata € 18

Mezzo pacchero monograno Felicetti, crema di cavolo nero, fonduta al pecorino, pane croccante al peperoncino € 18

Riso Carnaroli selezione Azienda Agricola Gorini al rosmarino di Montevecchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello € 17

Riso Carnaroli selezione Azienda Agricola Gorini, barbabietola, caprino, noci croccanti € 18

SECONDI

Filetto di maiale speziato, cavolo rosso marinato, crema di cipolla bruciata € 25

Controfiletto di cervo, sedano rapa, salsa al Valcurone rosso e mirtilli, chips di barbabietola € 28

Millefoglie di sedano rapa, patata e porri con salsa al Scernì bianco, senape e limone € 17

Manzo scottato, crema di patate arrosto, verza croccante € 28

FORMAGGI

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

DOLCI

Semisfera al mascarpone su cialda croccante al cioccolato fondente, gelatina di caffè e cioccolato, coulis ai frutti rossi e crumble al cacao € 10

Crème brûlée al rosmarino e mele grigliate € 10

Cremoso al gianduia, caffè, croccante alle nocciole, salsa all'arancia € 10

Mousse alle mandorle tostate, purea di pere e limone € 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

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