

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Menu

CARTA



TENUTA
VALCURONE.
MONTEVECCHIA - ITALY

Tenuta Valcurone
via Ostizza, Montevicchia (LC)
23874 Loc. Cascina Casarigo - Italia
tel. +039 99 30 065
www.tenutavalcurone.it
info@tenutavalcurone.it

Menu Carta

ANTIPASTI

Eccellenze di salumi del territorio e caprino di Montevecchia con miele di castagno e erba cipollina (7)
€ 13,00

Tartare di manzo, citronette alla senape, bon bon al parmigiano, acciughe, zabaione salato al marsala (1-3-5-7-10)
€ 14,00

Uovo poche, *zucca, mostarda, semi fritti, pan di spezie, prosciutto crudo (3)
€ 13,00

PRIMI

Riso Carnaroli azienda agricola Gorini al rosmarino di Montevecchia, spumante Tenuta Valcurone, jus di vitello (7-9)
€ 13,00

Spaghettoni selezione Felicetti, *ragù di selvaggina, frutti di bosco, formaggio di pecora (1-7-9)
€ 14,00

*Gnocchi di pane, fonduta di taleggio della Valsassina, burro, salvia e pancetta croccante (1-7)
€ 13,00

SECONDI

Stracotto di aletta di vitello, salsa tonnata, cavoletti di Bruxelles, limone e senape (3-9-10)
€ 24,00

Polenta taragna, *salmerino fritto alla milanese, verdure di stagione spadellate, *carpione (1-4-5-7)
€ 24,00

Faraona ripiena, carote ciuffo brasate, yogurt, menta (7)
€ 23,00

I FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio accompagnati da composte e confetture (1-7)
€ 14,00

DOLCI

Tiramisù croccante al caramello salato (1-3-7)
€ 8,00

Meringa e limone (3-7)
€ 8,00

Crema brûlée al rosmarino di Montevecchia e mele Granny Smith (3-7)
€ 8,00

Sgroppino al limone e Cantine Valcurone brut (12)
€ 5,00

Menu degustazione dello chef € 50

VINI DA DESSERT

Cantine Valcurone brut € 3,00

Vino passito dolce € 4,00

Caffè della Moka € 2,50

Digestivi € 4,00

Acqua naturale/frizzante € 2,50

Coperto € 3,50

*“Ma mi sont lì su l’uss del portinar....
Cossa stoo lì a speccià?
ammò a usmà sto profumm ràr...
Quell’odorin capazz de dissedà
i memori de cà”
Alberto Airoidi*



Tra parentesi sono indicati gli allergeni presenti nei singoli piatti.

L’acqua naturale e frizzante, da noi somministrata, viene filtrata secondo normativa CEE.
*Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti potrebbero essere abbattuti a -18 gradi o surgelati.

Menu Carta valido per tavoli inferiori alle 10 persone.