

MENU CARTA



TENUTA
VALCURONE.
MONTEVECCHIA · ITALY

Tenuta Valcurone
via Ostizza, Montecchia (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
€ 13,00

Tartare di manzo, burrata, piselli freschi, citronette
€ 14,00

Soufflé di grana padano DOP, coulis di pomodoro, olio al basilico
€ 13,00

PRIMI

Risotto al rosmarino di Montevecchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello
€ 13,00

Fusilloni selezione "Monograno Felicetti", pesto di pomodori secchi, ricotta salata, menta, mandorle
€ 14,00

Gnocchetti di patate, burro, salvia, pancetta croccante
€ 13,00

SECONDI

Guancia di vitello, salsa al Scerni, purè di patate all'olio, spinaci novelli
€ 24,00

Faraona ripiena, zucchine, aceto, menta, fiori fritti
€ 24,00

Filetto di maiale, fondo di cottura al timo, peperoni arrosto, aglio, acciughe, prezzemolo
€ 23,00

I FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio accompagnati da composte e confetture
€ 14,00

DOLCI

Amor polenta, panna fresca, Barbajada
€ 8,00

Crème brûlée al rosmarino, fragole fresche
€ 8,00

Tiramisù croccante, cioccolato fondente, coulis di lamponi
€ 8,00

Sgroppino al limone e Cantine Valcurone brut
€ 5,00

Menu degustazione dello chef € 50,00

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



*I piatti sono composti da molti elementi talvolta non menzionati nella descrizione.
Vi preghiamo di segnalare al nostro personale di sala qualsiasi allergia o intolleranza.*

L'acqua naturale e frizzante, da noi somministrata, viene filtrata secondo normativa CEE.
A seconda della disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Menu Carta valido per tavoli inferiori alle 10 persone.

I piatti indicati potrebbero subire variazioni in funzione della disponibilità delle materie prime.