

# CAPODANNO ALLA TENUTA 2019

## BENVENUTO DELLO CHEF

Torchon de foie gras, pan brioches, marmellata di cipolle  
Frollino salato, mousse di vitello al timo  
Sfoglietta ripiena di ricotta e pera williams



## ANTIPASTO

Mantecato di salmerino, chips di pane, melograno, fondente di broccolo romanesco



## PRIMI

Risotto carnaroli alla zucca, robiola ai 3 latti, petto di quaglia glassato  
Fusilloni selezione "monograno Felicetti", mantecati alla crema di fagioli borlotti, bottarga di lavarello



## SECONDO

Filetto di vitello nella pancetta di Montevécchia, cremoso di patate, rapa bianca, polvere di porcini



## DESSERT

Tiramisù al panettone



## DOPO LA MEZZANOTTE

Cotechino con Lenticchie

CAFFE' della Moka

Piccola Pasticceria

Acqua naturale/frizzante

Abbinamento vini Cantine Valcurone

Spumante Cantine Valcurone

Digestivo

Adulti euro 70,00

Menù bambini da 3 a 8 anni : euro 25,00

**si richiede una caparra confirmatoria di 20 € a persona al momento della prenotazione**

Segnalandolo anticipatamente, la cucina preparerà piatti alternativi per persone allergiche, intolleranti, celiache e vegetariane.

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



# Il Menu dei Bambini



CAPODANNO 2019



PICCOLO BENVENUTO

Mini hamburger di salame brianzolo



ANTIPASTO

Salame della Brianza, prosciutto crudo



PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montev ecchia



SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

DESSERT



Acqua naturale / frizzante  
Bibita analcolica

Menu bambini dai 3 agli 8 anni € 25,00



TENUTA VALCURONE  
VIA OSTIZZA, MONTEVECCHIA (LC), 23874  
LOC. CASCINA CASARIGO  
TEL. +039 99 30 063  
WWW.TENUTAVALCURONE.IT  
INFO@TENUTAVALCURONE.IT