

MENÙ

# SAPORI DEL *Territorio*

2024

DAL 1° APRILE

## BENVENUTO DELLO CHEF

Ricotta, pomodorini confit, terre di olive nere

## ANTIPASTO

Uovo poche, crema di spinacino fresco, fonduta al parmigiano, noci

## PRIMO

Riso Carnaroli azienda agricola Gorini al rosmarino di Montevecchia,  
spumante Cantine Valcurone, jus di vitello

## SECONDO

Faraona arrosto ripiena, porro brasato, patate novelle

## DESSERT

Cheese cake allo yogurt, coulis di frutti rossi, crumble al cacao

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante

Menù adulti: **€48**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€20**

+ **5€** compreso abbinamento vini Cantine Valcurone

+ **5€** compreso Flute Valcurone brut e Torta della ricorrenza personalizzata (Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie) in sostituzione del dessert previsto nel menu

Menù valido per gruppi di minimo 10 persone

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



TENUTA  
**VALCURONE**  
MONTEVECCHIA · ITALY

# IL MENÙ DEI BAMBINI

## PRIMO

Pasta al ragù

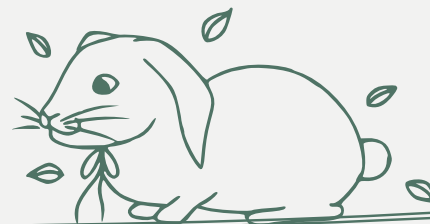
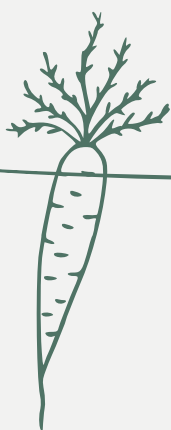
## SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

## DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €20