

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

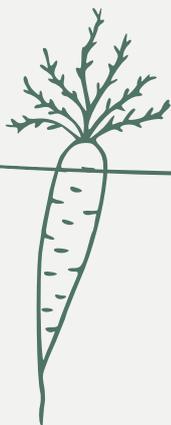
SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €20