

**BENVENUTO**

nella nostra cantina di vinificazione:  
Bollicine Cantine Valcurone

**SERVITO A TAVOLA**

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi  
Salame Montevécchia®  
Pane di mais, rosmarino e cipolline  
Verdure in agrodolce  
Gazpacho di pomodoro, stracciatella, crostini di pane  
Insalatina di pollo e parmigiano con salsa caesar

**DUE PRIMI PIATTI**

Risotto al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello  
Risotto al caprino fresco di Montevécchia, arancia, caffè e nocciole tostate  
Risotto al pesto di erbe di stagione, lamponi, polvere di caffè  
Mezze maniche selezione "Monograno Felicetti", pesto di pomodori secchi,  
menta, fonduta di parmigiano DOP

**PRE DESSERT**

Sorbetto al Limone

**TORTA PER LA RICORRENZA**

Chantilly, Crostata di frutta fresca, Millefoglie, Saint Honoré

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante

Abbinamento vini Cantine Valcurone

Spumante Cantine Valcurone

Menù adulti: **€55**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€25**

+ 5€ benvenuto dello chef in cantina: Bollicine Cantine Valcurone, Cocktail analcolico, Chips di polenta al rosmarino,  
Bigné con mousse di caprino di Montevécchia

(L'orario di arrivo per questo tipo di eventi è dalle ore 18.00 circa. Nel mese di Maggio dalle ore 18.30)

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

MENÙ *Cerimonia 55* 2025

# IL MENÙ DEI BAMBINI

## PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montevécchia

## SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate fritte

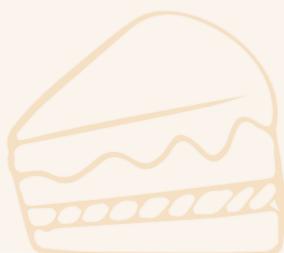
## PRE DESSERT

Sorbetto al limone

## DESSERT

Dolce della ricorrenza

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €25

