

MENÙ **EVENTI** 2025

**BENVENUTO DELLO CHEF**

Mousse di caprino di Montevécchia, uva fragola, terra di olive nere

**ANTIPASTO**

Flan di porri e patate, fonduta al parmigiano, crudo croccante

**PRIMI**

Risotto al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello

Mezze maniche selezione "Monograno Felicetti", pesto di pomodori secchi, menta, fonduta di parmigiano

**SECONDO**

Manzo alla California, coste aglio, olio e peperoncino

**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

Bibite analcoliche

Menù adulti: **€70**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€30**

Menù valido per gruppi di minimo 10 persone

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



MENÙ

EVENTI

2025

# IL MENÙ DEI BAMBINI

---

## ANTIPASTO

Salame della Brianza, prosciutto crudo

## 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

Bibita analcolica

Menù bambini da 3 a 8 anni: €30

