

MENÙ

SAPORI DEL *Territorio*

2025

DAL 18 GENNAIO AL 31 MARZO

BENVENUTO DELLO CHEF

Ricotta, miele e nocciole

ANTIPASTO

Soufflé al caprino fresco di Montevécchia, crema di zucca e i suoi semi tostati

PRIMO

Riso Carnaroli Az agr Gorini al rosmarino di Montevécchia,
spumante Cantine Valcurone, jus di vitello

SECONDO

Aletta di manzo, pure di patate, radicchio brasato

DESSERT

Mousse al cioccolato e arancia, pralinato al caramello e fior di sale

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante

Menù adulti: **€53**

Menù bambini da 3 a 8 anni: **€20**

+ **7€** compreso abbinamento vini Cantine Valcurone (1 bottiglia ogni 2 persone)

+ **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

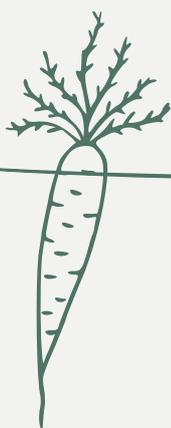
SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate fritte

DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €20