BENVENUTO DELLO CHEF

Caprino, barbabietola e nocciole

ANTIPASTO

Flan di asparagi, pecorino, guanciale croccante

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli azienda agricola Gorini con crema di pomodori arrosto, basilico, olive nere Mezze maniche selezione "Monograno Felicetti", aglio orsino, frutti rossi, polvere di caffè

SECONDO PIATTO

Agnello al forno, lattuga grigliata, patate al rosmarino

DOLCE

Tiramisù alla colomba

Caffè della moka e digestivo

Acqua naturale / frizzante
Abbinamento vini Cantine Valcurone

Menù adulti: €78

Menù bambini da 3 a 8 anni: €30

(Si richiede una caparra confirmatoria di 20 € a persona al momento della prenotazione)

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



@tenuta_valcurone info@tenutavalcurone.it 039 993 0065 www.tenutavalcurone.it



IL MENÙ DEI BAMBINI

ANTIPASTO

Salame della Brianza, prosciutto crudo

PRIMO

Pasta al ragù di vitello e rosmarino di Montevecchia

SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

DESSERT

Tiramisù alla colomba

Acqua naturale / frizzante

Est y

Menù bambini da 3 a 8 anni: €30

