

MENÙ

# SAPORI DEL *Territorio*

2025

DAL 1° APRILE AL 31 LUGLIO

---

## BENVENUTO DELLO CHEF

Crema di piselli, parmigiano e 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

Carré di maiale arrosto ripieno e il suo fondo,  
patate novelle, baby lattuga alla brace

## DESSERT

Mousse al cioccolato bianco, coulis di frutti rossi,  
crumble di frolla ai cereali

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

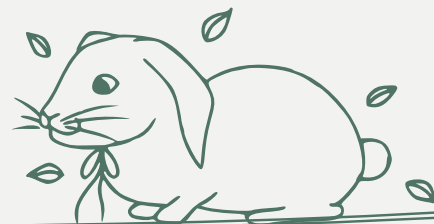
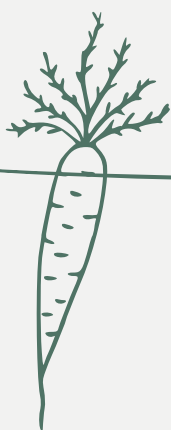
## SECONDO

Cotoletta alla milanese con patate al forno

## DESSERT

Salame di cioccolato

Acqua naturale / frizzante



Menù bambini da 3 a 8 anni: €20