



MENU
SAPORI
DEL TERRITORIO
AUTUNNO 2017

BENVENUTO DELLO CHEF

Biscotto al parmigiano, noce e composta di mele



ANTIPASTO

Salame Muletta, Coppa cotta affumicata, Prosciutto crudo della Brianza , Cacciatorino
Focaccia al rosmarino di Montevécchia
Caprino di Montevécchia con miele di castagno



PRIMI

Risotto al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello
Fusillone selezione "monograno Felicetti", timo, crema e croccante di lenticchie, salsiccia fresca

SECONDO

Capocollo di maiale arrosto, trevigiano all'agro, purea di zucca



DESSERT

Tiramisù al caramello



Caffè della moka e Piccola pasticceria
Acqua naturale/frizzante

Abbinamento vini Cantine Valcurone
Digestivo

Menu adulti : euro 35,00

Menu bambini da 3 a 8 anni : euro 18,00

(Su richiesta è possibile avere il menu del Territorio a euro 40 con un primo piatto)

MENU VALIDO DAL 21 SETTEMBRE AL 30 DICEMBRE 2017 PER GRUPPI DI MINIMO 10 PERSONE
(Escluso la Domenica a Pranzo)

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



Tenuta Valcurone
via Ostizza, Loc. Cascina Casarigo
Montevécchia (LC), 23874
tel. +039 99 30 065
www.tenutavalcurone.it
info@tenutavalcurone.it

