

MENU di GIUGNO

Pinot 64

Focaccia fatta da noi con le zucchine dell'orto

Vigiö

Sformato di fave con fonduta di Grana Padano DOP

Quiche con bieta e ricotta fresca

Baccalà mantecato servito tiepido

Selezione di salumi locali

Campo Dottore

Risotto con Carnaroli, zafferano, finocchio e menta

Fioravanti

Lasagnette all'uovo con ragù di manzo

Perorossino

Tagliata di fassona affumicata
con salsa di peperone e confettura di cipolla rossa

Siliquastro

Tortino di cioccolato con cuore fondente
e *coulis* di fragole

Caffè della moka

Disponibili varianti per vegetariani e intolleranti a glutine e lattosio.

Il menu è proposto a 48,00 euro a persona,
compresi il servizio, l'acqua in vetro, il pane artigianale
e l'abbinamento ai nostri vini.

È offerta la visita guidata dell'azienda alle ore 12:00.



AGRITURISMO

Calice dei Cherubini