

MENU di LUGLIO e AGOSTO

Inganno

Focaccia agli aromi fatta da noi

Millefoglie salata con verdure estive e ricotta disidratata

Riso nero integrale con trota affumicata e riduzione balsamica

Speck di anatra su macedonia salata con pesca di Volpedo

Vigiö

Selezione di salumi locali

Pinot 64

Risotto con Carnaroli, caprino fresco de Il Boscasso, vaniglia e limone

Campo Dottore

Tagliolini all'uovo con pesto di basilico e menta
e guarnizione di pomodorini *confit* al timo

Fioravanti

Vitello servito tiepido con salsa tonnata,
fagiolini, peperoni e germogli di soia

Siliquastro

Millefoglie con crema Chantilly e frutti rossi

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