

MENU di SETTEMBRE

Inganno 572

Sformato di peperone rosso con fonduta di Grana Padano DOP

Insalata di faraona con melagrana, uvetta e sedano

Pera con spuma di caprino, miele e noci

Focaccia tradizionale

Vigiö

Selezione di salumi locali

Pinot 64

Risotto con Carnaroli, Campo Dottore e ragù di anatra

Campo Dottore

Cannelloni con ricotta fresca, melanzana e basilico
sulla nostra passata di pomodoro

Fioravanti

Arrotolato di vitello con ripieno del vignaiolo
accompagnato da patate al forno bio

Siliquastro

Torta di mele della valle Staffora
con gelato al Sangue di Giuda

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