

MENU di NOVEMBRE

Pinot 64

Flan di zucca Berrettina di Lungavilla e Gorgonzola DOP
Spuma di caprino fresco con la nostra mostarda di mele
Millefoglie di funghi, patate e Grana Padano DOP
Focaccia tradizionale fatta da noi

Vigiö

Pancetta con cotenna, coppa al vino e salame da allevamento locale

Campo Dottore

Risotto con Carnaroli, zafferano biologico in pistilli e porri

Fioravanti

Lasagna tradizionale con ragù alle tre carni

Fioravanti

Tacchinella arrotolata
con farcitura di pasta di salame, uvetta e prugne
accompagnata da cavolfiori al forno

Siliquastro

Torta alla ricotta con gocce di cioccolato

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 coperto, 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