

MENU di MARZO

Pinot 64

Flan di bietole con fonduta di Gorgonzola DOP
Torta salata con radicchio e pancetta croccante
Pane nero fatto a mano e lardo

Vigiö

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

Fioravanti

Risotto con Carnaroli, barbabietola rossa e Taleggio DOP

Campo Dottore

Ravioli fatti da noi con ripieno di ricotta e spinaci
su fonduta di Grana Padano DOP

Perorossino

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con la nostra salsa al caffè
accompagnato da patate al forno

Siliquastro

Mousse al cioccolato bianco con nocciole e *coulis* di frutti rossi

Caffè della moka

Disponibili varianti per vegetariani
e persone con intolleranze alimentari da segnalare in anticipo.

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