

## MENU (SETTEMBRE 2023)

### *Inganno 572*

Carpaccio di tacchinella ruspante con riduzione di uva croatina e noci

*Quiche* con spalla cotta e scamorza

*Flan* al radicchio con fonduta di Grana Padano DOP 30 mesi

### *Vigiö*

Selezione di salumi locali

### *Michél*

Risotto con Carnaroli, Pizzocorno e nocciole sfumato al Metodo Classico

### *Fioravanti*

Ravioli di brasato saltati nel fondo bruno

### *Perorossino*

Coppa cotta a bassa temperatura e scottata alla piastra  
accompagnata da patate al forno

### *Siliquastro*

Panna cotta con riduzione di Sangue di Giuda

Caffè della moka

Vi preghiamo di comunicarci in anticipo  
se seguite una dieta alimentare vegetariana o vegana  
oppure se avete intolleranze o allergie alimentari.

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

Il pranzo è servito alle ore 13:00.  
È offerta la visita guidata dell'azienda alle ore 12:00.



AGRITURISMO

*Calice dei Cherubini*