

MENU (APRILE 2024)

Inganno 572 - VSQ Riesling Brut Metodo Classico (9 mesi sui lieviti)

Quiche di zucchine primaverili e ricotta salata

Flan di porri con crema di caprino

Vigiö - Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vino frizzante)

Focaccia con cipolle rosse e pancetta

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Risotto con asparagi bianchi e crescenza
(riso Carnaroli dell'azienda agricola Cascina Speziana)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Fagottino di crespella ripieno di radicchio e ricotta

Perorossino - Vino rosso

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate al rosmarino

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Millefoglie con crema pasticcera, fragole fresche e gocce di cioccolato

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 54,00 euro a persona,
compresi il servizio, l'acqua in vetro, il pane artigianale e l'abbinamento con i nostri vini.

È possibile abbinare al menu solo spumanti Metodo Classico con un'aggiunta di 8,00 euro.

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



AGRITURISMO

Calice dei Cherubini