

MENU
- Cena in vigna 2024 -

Calice di benvenuto

Michél Extra Brut

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero (36 mesi sui lieviti)

La cena

NorEma Rosé Extra Brut

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero Rosé (24 mesi sui lieviti)

Flan di melanzana, pancetta croccante e pomodorini al timo

Brioche con petto d'anatra affumicato, tartufo nero della Val Tidone e olio alla salvia

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Risotto con zafferano in pistilli, zucchine e menta
(riso Carnaroli dell'azienda agricola Cascina Speziana)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura
con salsa di peperone e verdure al ghiaccio

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Biscotto al cacao amaro con crema chantilly e piccoli frutti rossi

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 75,00 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 21:00.
È offerta la visita guidata dell'azienda alle ore 20:00.



AGRITURISMO

Calice dei Cherubini