

MENU
- GIUGNO 2024 -

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

Bignè salato con caprino e miele di erba medica
Sformatino di piselli con fonduta di Gorgonzola DOP

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

Insalata di faraona con carote e zucchine croccanti

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Risotto al Metodo Classico ed erbe fini
(riso Carnaroli dell'azienda agricola Cascina Speziana)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Ravioli di ricotta e spinaci con fiori di sambuco su fonduta di Grana Padano DOP

Perorossino - Vino rosso

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura,
avvolto nel guanciale e servito con verdure di stagione

Re Mida - Provincia di Pavia IGT Moscato

Panna cotta con albicocche e basilico

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