

**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  
Insalata di faraona con carote e zucchine croccanti

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

Selezioni di salumi e formaggi vaccini e caprini del territorio

***Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling***

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

***Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC***

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 40,00 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*