

MENU
- MAGGIO 2024 -

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

Millefoglie di primizie croccanti
Sformato di zucchine con crema di crescenza

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

Brioche salata con petto d'anatra affumicato e salsa agrodolce

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Risotto con formaggio caprino, limone e vaniglia
(riso Carnaroli dell'azienda agricola Cascina Speziana)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Tagliolini all'uovo con crema di melanzana, pomodorini e pancetta croccante

Perorossino - Vino rosso

Guancialino di maiale brasato con verdure di stagione

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Semifreddo al croccante di nocciole, salsa al limone e grappa di Bonarda

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