

**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  
Brioche salata con petto d'anatra affumicato e salsa agrodolce

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

***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 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*