

**MENU**  
**- AGOSTO 2024 -**

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

Quiche con ricotta, pomodorini e basilico

Flan di zucchine con crema di caprino

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

Bruschetta con crema di melanzana

***Michél Extra Brut - Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero (36 mesi sui lieviti)***

Risotto con peperoni e Stafforella

(riso Carnaroli del Basso Pavese)

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

Tagliolini con zucchine e menta

***Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC***

Vitello tonnato accompagnato da verdure estive

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

Panna cotta con pesche fresche

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*