

MENU
- Ferragosto 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

Melone con la coppa

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 burro e tartufo nero della Val Tidone

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