

MENU
- LUGLIO 2024 -

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

Quiche con 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 dell'azienda agricola Cascina Speziana)

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Tagliolini con crema di zucchine e menta

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Vitello tonnato accompagnato da verdure estive

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Budino al cioccolato con lamponi freschi

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