

**MENU**  
**- Settembre 2024 -**

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

Sformato di spinaci con fonduta di Grana Padano DOP e guanciaie croccante  
Frittelline di merluzzo con salsa agrodolce  
Insalata di faraona con verdure croccanti

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

Focaccia tiepida con Salame di Varzi DOP e coppa della Val Tidone

***NorEma Rosé Extra Brut - Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero Rosé***  
***(24 mesi sui lieviti)***

Risotto con zafferano e ragù d'anatra  
(riso Carnaroli del Basso Pavese)

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

Ravioli di brasato fatti da noi saltati nel fondo bruno

***Perorossino - Vino rosso***

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con baby carote cotte in salsa agrodolce

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

Cheesecake con frutti rossi e riduzione di Sangue di Giuda

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*