

MENU
- Ottobre 2024 -

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

Sformato di cavolo nero con fonduta di Gorgonzola DOP
Battuta di manzo con spuma di caprino e mandorle tostate

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

Focaccia tiepida con Salame di Varzi DOP e pancetta

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Risotto con zucca berrettina e funghi nostrani
(riso Carnaroli del Basso Pavese)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Casarecce all'uovo con zafferano e acciughe

Perorossino - Vino rosso

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate al forno

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Torta cioccolato, ricotta e pere

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