

**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)***

Selezione di salumi e formaggi vaccini e caprini del territorio

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

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

***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 40,00 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*