

MENU
- Novembre 2024 -

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

Baccalà mantecato con polenta croccante
Sformato di zucca Delica con funghi nostrani

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

Focaccia tiepida con Salame di Varzi DOP e pancetta

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Risotto con barbabietola rossa e Gorgonzola DOP
(riso Carnaroli del Basso Pavese)

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

Tagliatelle di farina biologica semi-integrale con patate, salvia e Taleggio DOP

Perorossino - Vino rosso

Bollito misto con la nostra salsa di mostarda e verdure croccanti

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Millefoglie con crema chantilly e granella di castagne

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 14,00 euro.

Il pranzo è servito alle ore 13:00.
È offerta la visita guidata dell'azienda alle ore 12:00.



AGRITURISMO

Calice dei Cherubini