

MENU 3 portate
- 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)

Selezione di salumi e formaggi vaccini e caprini del territorio

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

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

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 40,00 euro a persona,
compresi il servizio, l'acqua in vetro, il pane artigianale
e l'abbinamento con i nostri vini.

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



AGRITURISMO

Calice dei Cherubini