

MENU
- Dicembre 2024 -

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

Pane multicereali con trota affumicata
Sformato di carciofi con fonduta di caprino stagionato

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 zucca Delica, sedano rapa e mandorle tostate
(riso Carnaroli del Basso Pavese)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Ravioli ripieni di patate e Gorgonzola DOP saltati in burro e noci

Perorossino - Vino rosso

Bollito misto con la nostra salsa di mostarda e verdure croccanti

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Frolla al cacao con ricotta e amarene sciroppate

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.