

MENU
- Febbraio 2025 -

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

Flan di cavolo nero con crema di Gorgonzola DOP

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

Focaccia con pancetta affumicata da noi e Salame di Varzi DOP

Polenta tiepida con funghi trifolati

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Risotto con Taleggio DOP, mela e guanciaie croccante

(riso Carnaroli del Basso Pavese)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Tagliolini all'uovo con ragù di magro

Perorossino - Vino rosso

Filetto di maiale con patate biologiche al forno

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Tortino al cioccolato con cuore fondente

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