

MENU 3 portate
- 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)

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 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