

MENU
- Marzo 2025 -

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

Flan di radicchio con crema di Gorgonzola DOP

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

Focaccia con pancetta e Salame di Varzi DOP

Pane alle noci con petto d'oca affumicato

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Risotto con zafferano e ragù di anatra

(riso Carnaroli del Basso Pavese)

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Fagottino di crespella con ricotta e spinaci

Perorossino - Vino rosso

Maialino al forno con prugne e patate biologiche

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Mousse al cioccolato con riduzione alla liquirizia

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