

MENU
- Aprile 2025 -

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

Quiche con zucchine e ricotta
Flan di porri con crema di Gorgonzola DOP

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

Focaccia con Salame di Varzi DOP e coppa

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Risotto con asparagi e stracchino di capra
(riso Carnaroli del Basso Pavese)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Tagliatelle con patate e Taleggio

Perorossino - Vino rosso

Stinco di maiale con patate al forno

Re Mida - Provincia di Pavia IGT Moscato

Torta di grano cotto con arancia e cioccolato

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 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