

MENU
- Maggio 2025 -

Inganno 572 Brut - VSQ Riesling Metodo Classico (9 mesi sui lieviti)
Vigiö - Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vino frizzante)

Coppa di Parma IGP e Salame di Varzi DOP con focaccia (1)
Insalata di faraona con carote, sedano e senape (8-9)
Flan di spinaci con crema di Taleggio DOP (3-7)

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

Risotto con zafferano e zucchine (7)
(riso Carnaroli del Basso Pavese)

Campo Dottore - Oltrepò Pavese DOC Riesling

Ravioli con ripieno di caprino e limone saltati in burro e timo (1-3-7)

Fioravanti - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Bocconi di lonza di maiale cotta a bassa temperatura
con crema di mela e asparagi in padella

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Millefoglie con crema Chantilly e fragole (1-3-7)

Caffè della moka

.....

Pane (1) - Vini (10)

I numeri tra parentesi accanto ai piatti e ai prodotti indicano la presenza di allergeni.
Vi preghiamo di consultare la tabella degli allergeni sul retro di questo foglio.

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.

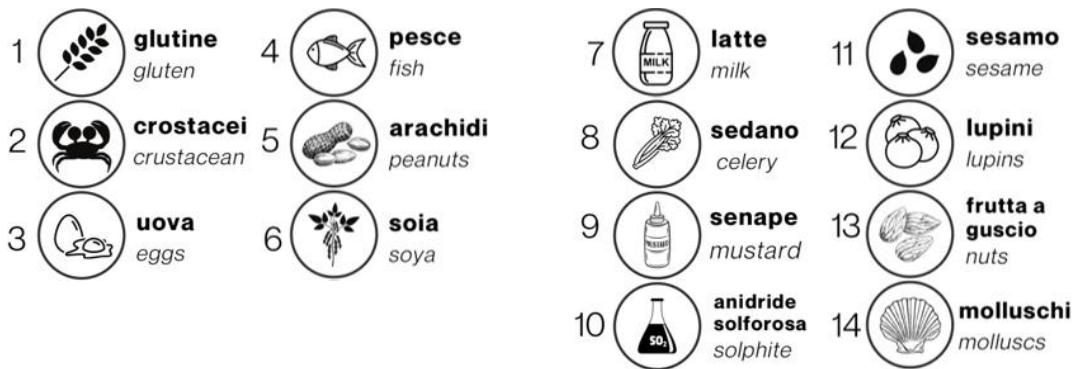
Il pranzo è servito alle ore 13:00.
È offerta la visita guidata dell'azienda alle ore 12:00.



AGRITURISMO

Calice dei Cherubini

ALLERGENI



CARTA DI PROVENIENZA DEI PRODOTTI

Gli ingredienti dei nostri menu provengono da piccoli produttori locali selezionati per la qualità della materia prima e l'attenzione verso la sostenibilità ambientale e il benessere animale. Questi artigiani del gusto contribuiscono a preservare un importante patrimonio di biodiversità, di tradizioni agricole ed enogastronomiche. Lavoriamo queste materie con attenzione e rispetto, al fine di donare ai nostri ospiti un viaggio di gusto e cultura nell'Oltrepò Pavese.

Vini | Di nostra produzione

Salame di Varzi DOP | Salumificio Romagnese, Romagnese

Coppa di Parma IGP | Salumificio Valtidone, Rovescala

Carni | Macello Padano, San Cipriano Po

Formaggi vaccini | Caseificio Val Tidone, Borgonovo Val Tidone

Formaggi caprini | Azienda agricola Il Boscasso, Ruino

Farine | Molino Bruciamonti, Santa Maria della Versa

Riso Carnaroli | Azienda agricola Carenzio, Pavia

Verdure, frutta e passata bio | Orti Sociali, Voghera

Zucca Berrettina di Lungavilla De.CO. | Azienda agricola Lodigiani, Lungavilla

Giardiniera e confetture | Laboratorio domestico Albipesca, Voghera

Zafferano bio | Azienda agricola La Robinia, Mornico Losana

Senape | Azienda agricola La Radisa, Rivanazzano Terme

Tartufi | Azienda agricola Maini, Varzi

Miele | Le Api di Monti, Torrazza Coste

Paste e dolci | Preparati a mano da noi



AGRITURISMO

Calice dei Cherubini