



via De Gasperi, 12 - Ambivere (Bg) - tel. 035/908153
chiuso martedì e mercoledì www.trattoriavisconti.it e-mail: info@trattoriavisconti.it

Autunno Inverno 2018/2019

Menu 1

Sformatino di patate ed erbe su fonduta di parmigiano e sfoglia al sesamo
Risotto con uva nera e stracchino all'antica
Lasagnette con verdure invernali
Arrosto di vitello con patate e speck
Semifreddo al torrone e miele Bio di Fontanella
Caffè
Cantina:
Corio Sangiovese rosso Doc "Trasimeno"

€ 39,00 vini compresi

Menu 2

Stuzzichini di benvenuto
Antipasto del Visconti di salumi nostrani, torta di verdure e ortaggi in agrodolce
Risotto con radicchio trevisan e Formai de Mut
Maccheroncini di pasta fresca con ragù d'anatra all'arancia
Stracotto di manzo al Nebbiolo con polenta e patate arrosto
Torta di mele della Val Brembana e crema inglese
Caffè
Dolcetti della casa
Cantina:
Curtefranca bianco Doc "Vezzoli"
Curtefranca rosso Doc "Vezzoli"
Moscato d'Asti Docg La Baudria "Canaparo"

€ 48,00 vini compresi

Menu 3

Stuzzichini di benvenuto
Baccalà mantecato con polenta di mais biancoverla
Strigoli con pomodorini gamberi e broccoli
Risotto con stracchion, miele e nocciole
Cartoccio di branzino alla mediterranea
Controfiletto di manzo con patate arrosto e ratatouille di verdure
Soufflé caldo al cioccolato fondente con scorze d'arancia
Caffè
Dolcetti della casa

Cantina
Verdicchio dei castelli di Jesi Doc "Garofoli"
Chianti Docg "Villa Chigi"
Moscato d'Asti Docg La Baudria "Canaparo"
Franciacorta Docg Brut "Vezzoli"

€ 58,00 vini compresi