



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

Primavera 2020

Menu 1*

Timballo di piselli con fonduta di Formai de Mut e fagottino di erbette
Risotto con pistilli di zafferano e gelato al Parmigiano
Lasagnette con verdure primaverili
Filetto di maiale con patate arrosto e salsa alla maggiorana
Torta Mimosa
Caffè

Cantina:

Corio Trebbiano bianco "Trasimeno"
Corio Sangiovese rosso "Trasimeno"

€ 48,00 vini compresi

Menu 2

Stuzzichini di benvenuto
Salame nostrano, culatello d'Ardesio, torta di verdure,
cannolo con caprino fresco alle erbe aromatiche, ortaggi in agrodolce
Risotto di 5 cereali con ortiche e Stracchino all'antica
Fusilloni con ragù d'anatra e germogli di bosco
Scamoncino di vitello arrosto con polenta, puntarelle saltate e patate al rosmarino
Meringa alle fragole
Caffè
Dolcetti della casa

Cantina:

Curtefranca bianco Doc "Vezzoli"
Curtefranca rosso Doc "Vezzoli"
Moscato d'Asti Docg La Baudria "Canaparo"

€ 58,00 vini compresi

Menu 3

Stuzzichini di benvenuto
Insalata di merluzzo con fagiolini, basilico e chips di patate viola
Risotto con gli asparagi dell'Albenza e Stracchino all'antica
Tortelli ripieni di gamberi con seppioline al pepe nero
Bianco di ombrina al cartoccio con pomodorini essiccati, capperi e olive
Controfiletto di manzo con macedonia dell'orto
Torta Chantilly
Caffè
Dolcetti della casa

Cantina

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc "Garofoli"
Sangiovese di Toscana Doc "Le Fonti"
Moscato d'Asti Docg La Baudria "Canaparo"
Franciacorta Docg Brut "Vezzoli"

€ 68,00 vini compresi

Eventuali prenotazioni per giorni non prefestivi e festivi, garantiscono uno sconto del 10%

*Menu 1 non disponibile a pranzo la domenica del mese di Maggio

Consigliamo inoltre l'aperitivo servito in giardino con finger food, bicchierini di vellutate e creme salate, tartellette di salumi e formaggi bergamaschi; il taglio della Mortadella di Bologna del Presidio Slow Food sulla Berkel rossa, accompagnato da Valdobbadiene Brut Docg e succo florida analcolico, proposto a euro 200,00 fino a 20 persone.

La conferma della prenotazione avverrà solo dopo il versamento della caparra di € 10 a persona, tramite il c/c intestato a Trattoria Visconti Iban: IT13J031115319000000077348 oppure saldando di persona presso la Trattoria nei giorni di apertura.