



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

Autunno Inverno 2019/2020

Menu 1

Tortino di Formai de Mut con crema agli spinaci
Fusilloni al ragù dell'orto d'autunno
Risotto con pasta di salame e merlot
Filetto di maiale con mele e cardamomo con polenta di nostro mais
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 funghi porcini e mirtili
Tortelli di zucca e amaretto
Stracotto di manzo al Nebbiolo con le prugne e polenta di nostro mais
Torta di mele della Val Brembana e crema alla gianduia
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
Insalata di merluzzo con mandorle, verze e chips di mais
Mezzi paccheri con sarde, pane croccante e finocchietto
Risotto con strachitunt, miele e nocciole
Branzino in guazzetto di gamberi e calamari
Controfiletto di manzo con patate arrosto e ratatouille di verdure
Souffle caldo al cioccolato fondente con scorze d'arancia
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"

€ 58,00 vini compresi