



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

Estate 2020

Menu 1*

Flan di carote e piselli con crema al basilico e sfoglie di mais
Risotto con fiori di zuccina e zucchine novelle
Lasagnette con paruch e Formai de Mut
Coscetta di faraona arrosto con patate dorate e macedonia di verdure
Semifreddo ai frutti di bosco
Caffè

Cantina:

Corio Trebbiano bianco "Trasimeno"
Corio sangiovese rosso "Trasimeno"
Euro 48.00

Menu 2

Salame nostrano, prosciutto di Ardesio, pancetta e lardo, torta di verdure, agri di Valtorta
Risotto con pistilli di zafferano e gelato al parmigiano
Gnocchi di pane con erbe spontanee su crema di stracchino all'antica
Arrosto di vitello tonnato con rosti di patate
Bauletto di pasta sfoglia con frutti di bosco e crema alla vaniglia
Caffè
Dolcetti della casa

Cantina:

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

Euro 55.00

Menu 3

Carpaccio di manzo con gocce di Stracchino e pesto di rucola
Riso Venere con pesce del Lario, pomodorini sott'olio e basilico
Tortelli con borragine e ricotta con burro e mandorle
Filetto di lavarello panato con crema al bergamotto e bastoncini di zucchine
After eight: cioccolato e menta
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"
Euro 58.00

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

*Menu 1 non disponibile la domenica a pranzo