



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

Inverno 2020

Menu 1*

Flan di zucca, scarola brasata e fonduta di Formai de Mut
Risotto con pasta di salame e Merlot
Lasagnette con verdure invernali
Filetto di maiale con mele al bergamotto e patate allo spek
Semifreddo al torroncino
Caffè

Cantina:

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

€ 48,00 vini compresi

Menu 2

Stuzzichini di benvenuto
Salame nostrano, prosciutto crudo d'Ardesio, torta di verdure,
pan brioche nostro ai cereali, burro salato e ortaggi in agrodolce
Risotto con ristretto di moscato di Scanzo e Stracchino all'antica
Fusilloni con ragù d'anatra alle erbe aromatiche
Brasato di reale di vitello al vino bianco e polenta
Torta di mele della Val Brembana
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
Insalatina calda di mare e chips di patate viola
Risotto con funghi porcini
Tortelli ripieni di baccalà con gamberi e la loro bisque
Bianco di ombrina al cartoccio con pomodorini essiccati, capperi e olive
Controfiletto di manzo con macedonia di verdure e patate arrosto alle erbe fini
Soufflè caldo al cioccolato 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"

€ 68,00 vini compresi

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

*Menu 1 non disponibile la domenica a pranzo

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.