



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

Menu gruppi Autunno Inverno 2023/2024

Menu 1

Sformatino di patate e porri su crema di zucca e grissino croccante
Risotto con pistilli di zafferano del monte canto e gelato al parmigiano
Gnocchi di patate con verze e formaggio Branzi
Arista al latte con patate a ventaglio e polenta di nostro mais
Semifreddo al torrone e cioccolato Manjari del Madagascar

Cantina:

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

€ 65 vini compresi

Menu 2

Stuzzichino di benvenuto
Salame nostrano, culatello d'Ardesio, torta di verdure,
pan brioche con Agrì di Valtorta, ortaggi in agrodolce
Risotto con Strachitunt e Moscato di Scanzo Docg
Rigatoni Felicetti con ragù bianco di manzo e Formai de Mut d'alpeggio
Arrosto di vitello con le nocciole, polenta di nostro mais e patate arrosto
Torta di mele con gelato alla vaniglia del Madagascar

Caffè

Dolcetti della casa

Cantina:

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc "Garofoli"
Sangiovese di Toscana Doc "Le Fonti"

€ 70 vini compresi

Bimbi dai 2 ai 10 anni, sconto 30%, nel caso di cerimonia a pranzo, locali liberi per le ore 16.

Eventuali variazioni ai menu proposti comportano la modifica del prezzo.

-Casoncelli della Nonna Ida in sostituzione ad un primo piatto (5€)

-Controfiletto di manzo con patate arrosto e macedonia di verdure dell'orto in sostituzione del secondo proposto (8€)

-Filetto di maiale con patate arrosto in sostituzione del secondo proposto (5€)

-Torta personalizzata per festeggiamento in sostituzione del dolce proposto (5€)

La conferma della prenotazione avverrà solo dopo il versamento della caparra di € 10 a persona, tramite il c/c intestato a Trattoria Visconti Iban: IT33J0306953190100000007187 oppure saldando di persona presso la Trattoria nei giorni di apertura in orario di pranzo o cena