



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 2024 2025

Menu 1

Sformatino di zucca e broccoletti su fonduta di stracchino all'antica e sfoglia al radicchio

Risotto con pistilli di zafferano del monte Canto e salsiccia

Gnocchi di patate come un pizzocchero (verze e formaggio Branzi)

Filetto di maiale con patate arrosto

Semifreddo al torrone e miele di castagno

Cantina:

Corio Trebbiano bianco "Trasimeno"

Corio Sangiovese rosso "Trasimeno"

€ 65 vini compresi

Menu 2

Stuzzichino di benvenuto

Salame nostrano, culatello d'Ardesio, torta salata con verdure di stagione,
pan brioche con Agrì di Valtorta, ortaggi in agrodolce

Risotto con zucca e Strachitunt

Rigatoni Felicetti con ragù bianco di manzo e tartufo nero

Brasato di manzo al vino rosso con polenta di nostro mais e scalogno caramellato

Torta di pere e cioccolato

Caffè

Dolcetti della casa

Cantina:

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc "Garofoli"

Sangiovese di Toscana Doc "Le Fonti"

€ 70 vini compresi

Bimbi dai 3 ai 10 anni, sconto 30%, nel caso di cerimonia a pranzo, locali liberi per le ore 16, orario serale chiusura a mezzanotte.

Menu non disponibili per la domenica a pranzo

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€)

-Arrosto di vitello con polenta di nostro mais e nido di patate duchessa 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

Chiediamo la comunicazione definitiva del numero degli ospiti la domenica prima dell'evento con una tolleranza di 2/3 ospiti. Oltre i 3 ospiti mancanti verrà addebitata l'intera quota.