



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

Menu gruppi Primavera Estate 2024

Menu 1

Sformatino di carote e piselli, crema di ceci e grissino croccante con pancetta
Risotto con pistilli di zafferano del monte Canto e gelato al Parmigiano
Tortelloni ripieni di erbe spontanee e ricotta al burro di montagne e mandorle
Arista al latte con patate duchessa e polenta di nostro mais
Semifreddo alla stracciatella e cioccolato Manjari del Madagascar

Cantina:

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

€ 65 vini compresi

Menu 2

Stuzzichini di benvenuto
Salame nostrano, culatello d'Ardesio, torta di verdure,
cannolo con caprino fresco alle erbe aromatiche, ortaggi in agrodolce
Risotto con germogli di bosco primaverili e Formai de Mut
Fusilloni con zucchine, i loro fiori e crema di zafferano
Filetto di maiale con patate arrosto al rosmarino
Torta Mimosa
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.
Menu non disponibili 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€)
- Stracotto di manzo con polenta di nostro mais in sostituzione del secondo proposto (8€)
- 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