



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

PERCORSI IN TRATTORIA – Autunno 26 Inverno 27

Un'esperienza da condividere

Per offrire un servizio attento e permettere a tutti gli ospiti di vivere il pranzo o la cena con i giusti tempi, i tavoli da 7 ospiti in poi scelgono uno dei nostri Percorsi della Trattoria. Ogni percorso nasce dalla cucina di stagione, dalle verdure del nostro orto e dalle ricette della famiglia Visconti. Eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari saranno naturalmente personalizzate.

PERCORSO ORTO

Sformatino di patate e porri su crema di zucca e grissino croccante
Risotto con radicchio e formaggio d'alpe
Coscetta di faraona con polenta di nostro mais e patate arrosto
Torta di mele con gelato alla Vaniglia del Madagascar
Caffè

In abbinamento

Corio Bianco DOC Trasimeno

Corio Rosso DOC Trasimeno

€ 65 a persona – vini inclusi

PERCORSO TRADIZIONE

Stuzzichino di benvenuto
Salame nostrano, culatello d'Ardesio, torta di verdure, pan brioche con Agri di Valtorta e ortaggi in agrodolce
Risotto con Stracchino all'antica e Moscato di Scanzo DOCG
Rigatoni Felicetti con ragù bianco di manzo e tartufo nero pregiato
Arrosto di vitello con polenta del nostro mais e patate arrosto
Semifreddo al torrone con cioccolata gianduia
Caffè e piccola pasticceria della casa

In abbinamento

Grechetto Umbria DOC "Lungarotti"

Sangiovese di Toscana DOC "Le Fonti"

€ 78 a persona – vini inclusi

BAMBINI

Per i bambini da 2 a 10 anni è previsto uno sconto del 30% sul percorso scelto. Su richiesta prepariamo un menu dedicato con proposte semplici e genuine.

PERSONALIZZA IL TUO PERCORSO

- Casoncelli della Nonna Ida (+5 €)
- Controfiletto di manzo con patate arrosto e verdure dell'orto (+8 €)
- Brasato di manzo con polenta di nostro mais e patate arrosto (+5 €)
- Torta personalizzata per festeggiamenti (preventivo su richiesta: torta Chantilly, Millefoglie, Mimosa, Crostata di frutta fresca)
- Panettone artigianale di pasticceria servito con il caffè (+5 €)

INFORMAZIONI UTILI

- Per le cerimonie a pranzo chiediamo di lasciare liberi i locali entro le ore 16.00; per gli eventi serali la conclusione è prevista entro la mezzanotte.
- La prenotazione si intende confermata al ricevimento di una caparra di € 10 a persona, tramite bonifico bancario al 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.
- Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato entro la domenica precedente l'evento. È prevista una tolleranza di 2-3 ospiti; oltre tale soglia verrà addebitato l'intero importo dei coperti mancanti.