



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

PERCORSI IN TRATTORIA – ESTATE 2026

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 carote e piselli del nostro orto con grissino croccante e fonduta di Formai de Mut
Risotto con pistilli di zafferano del Monte Canto e gelato al Parmigiano
Magatello di vitello con salsa missoltinata e misticanza di verdure
Semifreddo alle fragole
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, cannolo con caprino fresco alle erbe aromatiche e ortaggi in agrodolce
Risotto con Strachitunt e Moscato di Scanzo DOCG
Fusilloni con verdure dell'orto e menta
Filetto di maiale con patate arrosto e pomodoro ripieno
Semifreddo ai frutti di bosco
Caffè e piccola pasticceria della casa

In abbinamento

Grechetto 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 €)
- Arrosto di vitello con polenta di nostro mais e patate duchessa (+5 €)
- Controfiletto di manzo con patate arrosto e verdure dell'orto (+8 €)
- Torta personalizzata per il festeggiamento (preventivo su richiesta)

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 o direttamente presso la Trattoria durante gli orari di apertura.
- 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.