





## TEMPORARY RESTAURANT (CENA)

È la nuova proposta per l'estate duemilaventi. Abbiamo pensato di invitarvi a scoprire gli spazi della Tenuta per offrirvi un'esperienza enogastronomica semplice, immediata e caratterizzata dai prodotti del territorio.

Tutte le sere a cena (tranne il martedì) potrete assaporare i nostri piatti, in un percorso di sapori che rispecchia la freschezza della stagionalità e affonda le radici nel nostro territorio. Ci piace la bellezza, la cura dei dettagli e dell'atmosfera.



## BARBECUE DEL WEEKEND

È l'invito per il pranzo del sabato e della domenica.

L'area barbecue di Tenuta Serradesca è una zona di grilling in cor-ten in cui si cucinano diversi tipi di carni in varie cotture, utilizzando la brace, la griglia, lo spiedo e l'affumicatura.



## ORARI

	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
BBQ	×	×	×	×	×	12:30 15:30	12:30 15:30
CENA	19:30 23:30	×	19:30 23:30	19:30 23:30	19:30 23:30	19:30 23:30	19:30 23:30



## **PRENOTAZIONI (solo via Whatsapp)**

**Mandare un messaggio Whatsapp  
al numero 348 8931051 indicando:**

- giorno della prenotazione**
- ora della prenotazione**
- per quante persone riservare il tavolo**
- nome di riferimento**

**Sarete ricontattati per conferma.**

*Prenotazioni cena: entro le 18.30*

*Prenotazioni barbecue: entro le 11.30*

*Prenotazione obbligatoria.*





## MENU' CENA DAL 1\* AL 7 GIUGNO 2020

Il nostro pane fatto in casa

### *Selezione di antipasti Tenuta Serradesca:*

Sandwich di tartare di Fassona La Granda  
Bresaola di Bruna Alpina Originale, albicocca e mandorla  
Agrì di Valtorta, carota al miele e semi oleosi  
Zucchina novella grigliata e il suo fiore ripieno

### *Una prima portata a scelta tra:*

Casoncelli all'antica, parmigiano, pancetta e pere  
Risotto al Moscato di Scanzo e lamponi ghiacciati  
Linguine di grano Senatore Cappelli, pesto di finocchietto, trota salmonata  
affumicata in casa

### *Una seconda portata a scelta tra:*

Faraona al Vermouth, limone e asparagi bianchi  
Cappello del prete a lenta cottura, scalogno e polenta di mais Spinato di Gandino  
Coppa di maiale, mele al dragoncello e patata rossa  
Scelta vegetariana: Hummus di piselli freschi alla crema di mandorla, la sua

### *Degustazione di dolci:*

Tarte Tatin di mela e gelato alla vaniglia  
Crostatina al cioccolato, lampone e il suo sorbetto

**€50,00 persona**

**ACQUA E CAFFE' INCLUSI  
BEVANDE ESCLUSE**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO  
LE ORE 18:30  
VIA WHATSAPP AL NUMERO 348 8931051  
(Sarete ricontattati per conferma)

MENÙ BAMBINI (pastasciutta,  
cotoletta con patatine, frutta  
con gelato alla vaniglia)  
**30,00 € BEVANDE INCLUSE**



## MENU' BARBECUE 6 E 7 GIUGNO 2020

Il nostro cestino del pane

\*

Degustazione di antipasti del territorio

\*

Costine di maiale in salsa texana

Galletto ruspante

Coppa di maiale allo spiedo e salsicce

Carré di vitellone al barbecue

\*

Selezione di dolci Tenuta Serradesca

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO

LE ORE 11:30

VIA WHATSAPP AL NUMERO 348 8931051

(Sarete ricontattati per conferma)

**€50,00 persona**

**ACQUA E CAFFE' INCLUSI**

MENÙ BAMBINI (pastasciutta, cotoletta con patatine, frutta con  
gelato alla vaniglia)

*30,00 € BEVANDE INCLUSE*

**BEVANDE ESCLUSE**





## CARTA DEI VINI

	BOTTIGLIA	BICCHIERE
<b>BOLLICINE:</b>		
Esagono, Tenuta Serradesca (Chardonnay e Pinot Grigio 24 mesi) Brut	16,00 €	5,00 €
Esagono, Tenuta Serradesca Magnum 1,5lt Brut	28,00 €	
Blanc de Blanc, Divella (30 mesi) bio	30,00 €	7,00 €
Nini, Divella (Chardonnay e Pinot Nero, 48 mesi) bio	48,00 €	
La Perla Rosa, Locatelli Caffi (Merlot e Pinot Nero, 18 mesi)	16,00 €	
<b>VINI BIANCHI:</b>		
Agata, Tenuta Serradesca (Incrocio Manzoni ) 2018	12,00 €	4,00 €
Forte Terra, Le Corne (Chardonnay) 2018 bio	16,00 €	
Forte Terra, Le Corne (Pinot Grigio) 2018 bio	18,00 €	7,00 €
<b>VINI ROSSI:</b>		
Dante, Tenuta Serradesca (Cabernet Sauvignon e Merlot) 2015	16,00 €	5,00 €
Lyr, Eligio Magri (Valcalepio D.O.C.) 2017	18,00 €	6,00 €
Patrizio, Eligio Magri (Cabernet Sauvignon e Merlot) 2015	30,00 €	
Forte Terra, Le Corne (Cabernet Sauvignon e Merlot) 2016 bio	21,00 €	6,00 €
Divenire 1819, Le Corne (Pinot Nero) 2015 bio	40,00 €	7,00 €
I Cardinali', Locatelli Caffi (Cabernet Sauvignon e Merlot) 2015	23,00 €	
	28,00 €	7,00 €
<b>BIRRE:</b>		
Augustiner alla Spina, Lager 5,60 %		5,00 €
Mundaka. Session IPA Crak Brewerv 0.40 cl 4.2 %		6,00 €
<b>DIGESTIVI:</b>		
Amaro del Ferdy, Agriturismo Ferdy		6,00 €
Grappa di Moscato, Locatelli Caffi, morbida 40% alc		6,00 €

