Podere Castel Menlo
AGRI WINE RESORT

Business Lunch

Dal 04 novembre all'08 novembre 2026

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Riso Carnaroli mantecato con crema di zucca, noci sabbiate e lime 7-8
Carnaroli rice creamed with pumpkin purée, caramelized walnuts, and lime

Gnocchi di patate fatti in casa con castagne e funghi porcini 1-3-9
Homemade potato gnocchi with chestnuts and porcini mushrooms

Maccheroncini al torchio con ragù di coniglio 1-3-7
Hand-pressed maccheroncini with rabbit ragù

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Lumache conce con polenta taragna al rosmarino 9
Conce snails with rosemary-flavored polenta taragna

Persico spigola, patate viola schiacciate, crema alla barbabietola e salsa mugnaia 4-7
Sea bass, mashed purple potatoes, beet purée, and mugnaia sauce

Bistecca di cavolfiore con Formai de Rostì e hummus di ceci 11
Cauliflower steak with Formai de Rostì and chickpea hummus

LA PASTICCERIA / THE PASTRY

Cheesecake ai frutti di bosco 1-3-7
Wild berry cheesecake

Un calice di vino, acqua, caffè e coperto inclusi / One glass of wine, water, coffee and service included

---

€35,00 a persona / per person

(un primo a scelta, un secondo a scelta e dolce / one choice for each course**)**

Si prega di segnalare al personale di sala le eventuali intolleranze e allergie
Please inform our staff of any intolerance or allergies