



Menù Capodanno

Antipasti

Selezione di salumi di nostra produzione

Saccottino di pasta fillo ripieno di gamberi, carciofi con zabaglione salato

Crostino di pane casereccio con lardo e miele di acacia

Guazzetto di moscardini profumati all'alloro con polenta

Insalatina di finocchi croccanti, agrumi e salmone marinato all'aneto

Primi

Riso Carnaroli mantecato con crema di zucca, stracchino e maggiorana

Raviolo fatto in casa ripieno ricotta di capra e basilico con salsa leggera di pomodoro

Secondo

*Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con patata al cartoccio e
broccoletti salatati aglio, olio e peperoncino*

Dolce

Panettone artigianale con salsa alla vaniglia

Dopo la mezzanotte Cotechino con lenticchie

Caffè e liquori

*Acqua naturale, frizzante
Vini dell'Oltrepò Pavese*

*L'agriturismo Il Granaio nasce dalla passione della Famiglia Berta per la ristorazione.
Coltiviamo 150 ettari e alleviamo bovini, suini e avicoli per l'autoconsumo in Agriturismo.
Origine delle materie prime:*

- *Ortaggi: Azienda Agricola Berta Gianbattista*
- *Carne: Azienda Agricola Berta Gianbattista*
- *Salumi: Azienda Agricola Berta Gianbattista*
- *Pasta fresca: Azienda Agricola Berta Gianbattista*
- *Formaggi: Azienda Agricola Burlandi (Gromo (BG))*
- *Riso Carnaroli: Azienda Agricola Davide Del Signore (Pavia)*
- *Vino: Azienda Agricola Bosco Longhino (Pavia)*
- *Vino: Azienda Agricola Achilli (Pavia)*



Non sono ammessi animali in Agriturismo.
Non sono ammessi fuochi d'artificio.