



Menù S. Natale



Antipasti

*Selezione di salumi di nostra produzione
Crostone di polenta con muosse di lenticchie e cotechino
Sfogliatina ripiena di mela caramellata e taleggio
Insalatina di puntarelle saltate, tacchinella cotta a B.T. e broccolo*

Primi

*Riso Carnaroli al salto con barbabietola affumicata, olio al rosmarino e crema al caprino
Lasagnetta di pasta fresca con besciamella alla salvia, patate, coste e casera*

Secondo

Cappone ripieno della tradizione e patate al forno

Dolce

Panettone artigianale con salsa alla vaniglia

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)*
- *Caffè Kimbo selezione oro*



Non sono ammessi animali in Agriturismo.

La sala da pranzo deve essere lasciata libera alle 16 e 30 per il pranzo e alle 22 e 30 per la cena.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menù. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. A disposizione menù con allergeni. Al fine di poter garantire la qualità della materia prima, in alcune preparazioni utilizziamo prodotti decongelati.