

Menù Novembre

Antipasti

Salame nostrano
Lonzino stagionato
Coppa di maialino stagionata nostrano
Lardo casereccio
Prosciutto di Parma 24 mesi
Assaggio di formaggi
Insalatina di broccoli, biancostato, crostini di pane
Piccola zuppetta di cipolle gratinata al forno

Primi

Riso carnaroli mantecato alla milanese con prosciutto di anatra
Cannellone di pasta fresca ripieno di carne di scottona

Secondo

Spezzatino di manzo al vino rosso e ginepro con polenta gialla
Contorno di stagione

Dolce

Acqua potabile trattata naturale o gasata
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
- Formaggi: Azienda Agricola Chiapparini Giacomo (Romano di Lombardia (BG))
- Riso Carnaroli: Azienda Agricola Berta Gianbattista
- Vino: Azienda Agricola Bosco Longhino (Pavia)

IN QUESTO ESERCIZIO: MANIENI LA DISTANZA INTERPERSONALE DI UN METRO - INDOSSA LA MASCHERINA QUANDO NON SEI AL TAVOLO - VIENE RICHIESTA LA MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA ALL'INGRESSO



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.

