

## Menù Ottobre

### Antipasti

Salame nostrano  
Lonzino stagionato  
Coppa di maialino stagionata nostrano  
Lardo casereccio  
Prosciutto di Parma 24 mesi  
Assaggio di formaggi  
Insalatina di spinacino, 3 cavoli, uva e gorgonzola  
Budino di cipolla rossa con fonduta di taleggio

### Primi

Riso carnaroli mantecato con crema di zucca, casera e maggiorana  
Casereccia di pasta fresca con ragù bianco, sedano caramellato,  
finferli e olive taggiasche

### Secondo

Arrotolato di scottona con la sua salsa  
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.