

Menù Cerimonia Aprile/Maggio

Antipasti

Salame nostrano
Lonzino stagionato
Coppa di maialino stagionata nostrano
Lardo casereccio
Prosciutto di Parma 24 mesi
Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico
Insalatina di soncino, pollastrella cotta a BT, fagiolini, scaglie di padano e crostini di pane
Flan di carciofi con fonduta di taleggio

Primi

Riso carnaroli mantecato con asparagi, burrata e maggiorana
Fusillo con zucchine saltate, crema di padano e guanciale croccante

Secondo

Tagliata di scottona del nostro allevamento con olio profumato al rosmarino
Contorno di stagione

Dolce

Torta da pasticceria con flut spumante
Acqua potabile trattata naturale o gasata
Vini dell'Oltrepò Pavese

Prezzo: 50 € gli adulti, 25 € i bambini dai 3 ai 10 anni, 10 € bambini dai 1 a 3 anni.

La prenotazione è valida solo con caparra. La caparra confirmatoria non è restituibile.

Le portate possono subire variazioni.

Le allergie e intolleranze alimentari vanno comunicate alla prenotazione.

Le torte non possono essere portate dall'esterno.

Non sono ammessi animali nella azienda agricola e agriturismo.



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