

# Menù Settembre

## Antipasti

Salame nostrano  
Salame di capra nostrano  
Coppa di maialino stagionata nostrano  
Lardo casereccio  
Prosciutto di Parma  
Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico  
Flan di zucchine con fonduta di taleggio e nocciole  
Insalatina di soncino con uva, formaggio ubriaco e crostini di pane

## Primi

Riso in cagnone (burro, salvia e pepe) con ragù di anatra  
Maccheroncino di pasta fresca con pasta di salame, gorgonzola e noci

## Secondo

Arrosto di maiale cotto a bassa temperatura con patate e cipolle rosse  
Contorno di stagione

## Dolce

Acqua potabile trattata naturale o gasata  
Vini dell'Oltrepò Pavese alla spina (1 Bottiglia ogni 3 persone)

Extra dalla Cantina: Bottiglie a scelta 8 €



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

