

Menù Ottobre

Antipasti

Salame nostrano di puro suino
Salame di capra nostrano
Coppa di maialino nostrana stagionata
Lardo casereccio
Prosciutto di Parma DOP
Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico di Modena IGP
Flan di cipolla rossa con fonduta di castelmagno
Insalatina di songino con uva, formaggio ubriaco, broccoli e crostini di pane

Primi

Riso carnaroli mantecato con zucca, pasta di salame e rosmarino
Casereccia di pasta fresca con funghi porcini,
salsa di taleggio DOP e pancetta croccante

Secondo

Bombetta di coppa di maialino, salsiccia, spinacino e fontina
Contorno di stagione

Dolce

Acqua potabile trattata naturale o gasata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs. 181/03
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 16.30 per il pranzo e alle 22.30 per la cena.

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche e di consultare il libro ingredienti a disposizione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali.** Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura positiva o negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Rea. CE 852/04.

