



## Menù Basilico (anno 2024)

Prezzo: 90,00€

### Aperitivo di benvenuto

Analcolici alla Frutta e Sangria del Contadino  
"Bollicina" al Metodo Charmat  
Sfere di Tartare aromatizzate alla Menta Selvatica  
Quiche del "contadino" con Salsiccia Nostrana  
"Bruschetteria" (Lardo e Miele Millefiori - Pesto Rosso e Ricotta Salata - Crema di Formaggio e Rucola)  
"La Salada" con Olio aromatizzato all'Alloro e Bacche di Ginepro

### Antipasti a isole

Salumi nostrani con Cipolle Borettane all'Aceto Balsamico  
Formaggi di Latte Vaccino accompagnati da Miele di Castagno  
Verdure Miste pastellate alla Birra  
Gnocco Fritto con Farina macinata a pietra e Prosciutto Crudo Brianzolo 18 Mesi  
Strudel di Sfoglia con Pere e Cascinotto grasso  
Grigliata di carne su brace ardente (spiedini di carne - mini hamburger - costine di maiale al mirto - spillone di pancetta pepata - bocconcini di pollastra marinati alle erbe dell'orto)

### Primi piatti

Si consiglia un risotto abbinato a un raviolo o pasta fresca all'uovo

### Flute di Sorbetto Rosmarino e Limone servito in giardino

### Secondi piatti

Le nostre carni vengono proposte a seconda delle stagioni e delle nostre produzioni  
Patate rustiche al forno oppure Polenta con Farina di Mais antichi

### Dessert e bevande

Torta nuziale e brindisi per gli sposi con Brut Metodo Classico e Malvasia Dolce (cantina Nettare dei

# Agriturismo Le Cave Del Ceppo

---

Santi)

Gran Buffet di dolci dello Chef con torte artigianali, pasticceria e golosi al cucchiaio e gelato in  
coppetta con macedonia

Acqua naturale e frizzante

Buttafuoco (vino rosso fermo) dell'Oltrepò Pavese

Pinot nero (vino bianco mosso) o Pinot Grigio (vino bianco fermo) dell'Oltrepò Pavese

Caffè della Moka

Ammazzacaffè