



## Menù Lavanda (anno 2024)

Prezzo: 60,00€

### Aperitivo di benvenuto

Analcolici alla frutta e sangria del contadino  
Sfere di tartare aromatizzate alla menta selvatica  
Croccante di pane carasau condito con aglio e prezzemolo  
Bruschetta al pesto rosso con pomodorini secchi e ricotta salata

### 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  
Strudel di sfoglia con pere e cascino grasso

### Primi piatti

Si consiglia un risotto abbinato ad 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 Santi)

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