Menù Lavanda (anno 2026)

Prezzo:65,00€

Aperitivo di benvenuto

Analcolici alla Frutta e Sangria del Contadino
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
Strudel di Sfoglia con Pere e Cascinotto 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

Secondo piatto

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