Menù Maggiorana (anno 2026)

Prezzo:80,00€

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

Primi piatti

Si consiglia un ridotto 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)
Gran Buffet di dolci dello Chef con torte artigianiali, pasticceria e golosi al cucchiaio

Agriturismo Le Cave Del Ceppo

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