



## Menù Elicrisio (anno 2026)

Prezzo: 105,00€

### Aperitivo di benvenuto

Analcolici alla Frutta e Sangria del Contadino  
"Bollicina" 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 Risotto abbinato a un Raviolo o Pasta fresca all'Uovo

### Sorbetto 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

Torta nuziale & brindisi per gli sposi con Brut Metodo Classico e Malvasia Dolce (cantina Nettare dei Santi)  
Gran Buffet di dolci dello Chef con torte artigianali, pasticceria e golosi al cucchiaino, gelato in

coppetta con macedonia

## **Durante la serata**

Buffet salato servito su tavolone in cedro con prelibatezze a Km0

Un primo piatto in pentolaccia (proposte di pasta fresca all'uovo e grano duro a scelta tra diversi condimenti)

## **Bevande**

Acqua naturale e frizzante microfiltrata

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