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 artigianiali, pasticceria e golosi al cucchiaio, 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