



Esempio di menu

Prezzo: 75,00€

Aperitivo

Bollicine e/o cocktail di benvenuto
Mini roll di melanzana
Polentina e zola
Potage parmentier

Antipasto

Selezione di affettati tagliati al momento con affettatrice a volano
Selezione di formaggi
Torte salate
Cavoli rossi conditi con frutti di bosco
Crudità di verdure
Focaccia fatta in casa

Primi piatti

Ravioli non far saPere al contadino (ravioli di magro, salsa al taleggio, pere e riduzione di Barbera)
Risotto del mese (es. Risotto al blu di capra con confettura di nostre prugnette gialle selvatiche)

Secondo piatto

Carpaccio di manzo con insalatina e patate

Dessert e bevande

Sorbetto al limone fatto in casa
Vini della cantina Francesco Maggi "Premio miglior vignaiolo della Lombardia" Vinitaly 2022