

Menu – Marzo 2020

Il menu può subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti, in quanto forniti da aziende agricole locali di piccole dimensioni che rispettano la stagionalità

Antipasti

Cilindro di primizie



Cestino di pasta fillo con baccalà mantecato



Mostarda di mele di nostra produzione



Salumi locali



Primi piatti

Riso Carnaroli della Lomellina mantecato
con erbe fini e *raspadùra* di Granone Lodigiano



Gnocchi di patate fatti a mano
con ragù di anatra



Secondo piatto

Brasato di vitello al Riesling con *savarin* di carote
e frittella di polenta di mais del Molino Bruciamonti



Dolce

Biancomangiare alla mandorla con *crumble* al fondente



Caffè della moka e grappa

Prodotti di origine locale



Fatto da noi



Prodotto biologico



Presidio Slow Food



Allergeni

La tabella informativa sugli allergeni è a vostra disposizione: richiedetela al personale di sala. Vi preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche elencate nella tabella informativa ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Ai piatti saranno abbinati i nostri vini.

Il menu è proposto a 38,00 euro (compresi vino, acqua in vetro, caffè e grappa).

Bambini fino a 12 anni: 15,00 euro. I bambini fino a 4 anni mangiano gratuitamente.

Il pranzo viene servito alle ore 13:00.

Su richiesta è possibile visitare i vigneti e la cantina. La visita inizia alle ore 11:30.