

## Menu (settembre 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.

Pane e focaccia con farina di grani antichi dell'Oltrepò Pavese (tipo 0).

### Antipasti

Millefoglie di patate novelle, tarassaco e crescenza



Sformato di piselli con fonduta di Gorgonzola



Duls e brüsc



Salumi locali



### Primi piatti

Riso Carnaroli della Lomellina con radicchio, ricotta affumicata e riduzione di mosto cotto



Gnocchetti verdi con ragù di fassona



### Secondo piatto

Arrostato di vitello farcito con ortiche e patate accompagnato da spadellata di verdure miste



### Dolce

Torta di Pomella Genovese con salsa alla vaniglia



Presidio Slow Food®

### Caffè della moka e grappa

Prodotto di origine locale



Fatto da noi



Prodotto biologico



Prodotto del nostro orto



### 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. Acqua minerale naturale o frizzante Pineta in bottiglia di vetro.**

**Il menu è proposto a 42,00 euro (compresi vino, acqua, 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.**