

Menu (novembre 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

Baccalà mantecato su crostone di polenta mais 8 file



Flan di verdure invernali con fonduta di crescenza



Verdure in agrodolce fatte da noi



Selezione di salumi locali



Primi piatti

Riso Carnaroli della Lomellina con pasta di salame e Bonarda Vigiò



Vellutata di legumi di Rocca Susella
con chicche di farina integrale dell'Oltrepò Pavese



Secondo piatto

Tacchinella farcita con castagne, prugne e patate
accompagnata da puré di zucca

Dolce

Bavarese di zucca Berrettina con cialda di caramello e amaretto



Caffè della moka e la nostra grappa di Bonarda

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: 20,00 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.