

## Menu (ottobre 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

Sformato di patate di Romagnese con fonduta di Gorgonzola DOP



Involto di verza e pasta di salame



Verdure autunnali dell'orto in agrodolce



Selezione di salumi locali



### Primi piatti

Riso Carnaroli della Lomellina con zucca Bertina e funghi dell'Alta Val Tidone



Ravioli di anatra fatti a mano al profumo di rosmarino con crema di Grana Padano DOP



### Secondo piatto

Cosciotto di maiale al Pinot Nero con mele della Val di Nizza al forno



### Dolce

Crostata fatta in casa con pere locali e cioccolato fondente



### 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.**