

Menu vegetariano delle feste 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

Flan di patate biologiche di Romagnese allo zafferano



Salatino di pasta *brisée*, Gorgonzola DOP e noci



Giardiniera di verdure fatta da noi



Cheesecake salata con mostarda di mele fatta da noi



Primi piatti

Risotto di Carnaroli della Lomellina con melagrana, carciofi e NorEma



Malfatti fatti a mano con crema di Grana Padano DOP serviti nella cialda di formaggio



Secondi piatti

Disco di polenta da mais otto file locale con fonduta di formaggi della Val Tidone



Strudel con scarola, scamorza, uvetta e pinoli su crema di carote



Dolci

Semifreddo allo zenzero con *crumble* di Natale



Panettone tradizionale con crema al Moscato

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 50,00 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 12:00.