

Menu vegetariano (maggio 2021)

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).

I prodotti segnalati con l'asterisco sono in vendita presso l'agriturismo.

I nostri vini saranno abbinati a ogni portata.

Entrée

Bruschetta di Miccone pavese con le verdure del nostro orto

Antipasti

Brisée integrale con spuma di caprino alle erbe fini e composta di cipolla di Breme*

Sformato di tarassaco di campo

Giardiniera di nostra produzione*

Polpettine al forno su passata di pomodoro fatta da noi*

Primi piatti

Ravioli con ricotta e spinaci fatti a mano* saltati in burro e salvia con cialda di Grana Padano DOP

Risotto mimosa: Carnaroli*, asparagi, uovo

Secondo piatto

Fagotto di primizie e formaggio Stafforella con torretta di patate biologiche

Dolce

Tiramisù al Moscato con *coulis* di frutta fresca

Caffè della moka e la nostra grappa di Bonarda

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.

Acqua minerale naturale o frizzante Pineta in bottiglia di vetro.

Il menu è proposto a 45,00 euro (compresi vino, acqua, caffè e grappa).

Bambini fino a 12 anni: 22,00 euro. I bambini fino a 4 anni mangiano gratuitamente.

Il pranzo viene servito alle ore 13:00 solo all'aperto.

Su richiesta è possibile visitare i vigneti e la cantina. La visita inizia alle ore 12:00.