

Menu di Ferragosto (15 agosto 2021)



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

I nostri vini saranno abbinati a ogni portata.

Antipasti

Scrigno di verdure su crema di Grana Padano DOP *Caseificio Valtidone*

Spuma di caprino *Caseificio Delvitto* con crema di zafferano bio *La Radisa**

Riso venere *Cascina Alberona* con verdure croccanti

Parmigiana tiepida di melanzana, mozzarella e la nostra passata di pomodoro

Primi piatti

Millefoglie di pasta all'uovo con verdure e stracchino *Caseificio Valtidone*

Ravioli fatti a mano con ripieno di patate e tartufo, saltati con burro, Grana Padano DOP e scaglie di tartufo della Valle Staffora *Maini*

Sorbetto

Sorbetto al Metodo Classico NorEma e frutti rossi

Secondo piatto

Arrosto di coppa al Riesling Renano Campo Dottore con crema di salvia e verdure ripiene al forno dell'*azienda agricola Agriflor*

Dolce

Macedonia di frutta fresca con gelato al fiordilatte e biscotto morbido da farina locale *Molino Bruciamonti*

Caffè della moka

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.

A ogni portata sarà abbinato un nostro vino.

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

Sono possibili alternative vegetariane.

Bambini da 4 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.