

Cena tra i filari (luglio-agosto 2021) - Menu

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.

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

I nostri vini saranno abbinati a ogni portata.

Antipasti

Battuta di carne al coltello con capperi in fiore,
riduzione balsamica di Perorossino e senape

Nuvola di uovo al forno con tartufo nero *Maini* della Valle Staffora

Spuma di caprino *Caseificio Delvitto* con salsa allo zafferano bio *La Radisa**

Primo piatto

Risotto con Carnaroli *Cascina Alberona**, pesca di Volpedo e Stafforella

Secondo piatto

Picanha oltrepadana a cottura lenta
con macedonia salata e la nostra maionese al timo

Dolce

Mousse al cioccolato bianco con gelatina di pesca di Volpedo e Moscato

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.

Il menu è proposto a 52,00 euro (compresi vino, acqua e caffè).

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

Consigliamo scarpe adatte al contesto e di portare con sé un capo a manica lunga.