

Menu (luglio-agosto 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.

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

I nostri vini saranno abbinati a ogni portata.

Entrée

Polpetta di legumi biologici *La Radisa*

Antipasti

Vitello tonnato con dadolata di pomodoro fresco e capperi dell'Oltrepò Pavese

Sformato di borragine su crema di Grana Padano DOP

Giardiniera di nostra produzione*

Selezione di salumi locali dell'azienda *Dalla Terra il Salame**

Primi piatti

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

Millefoglie con il nostro pesto, patate, fagiolini e mandorle tostate

Secondo piatto

Manzo in porchetta con *julienne* di verdure fresche e il nostro bagnetto

Dolce

Crema soffice al tiglio

con biscotto friabile da farina locale *Molino Bruciamonti* e *coulis* di albicocche

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 45,00 euro (compresi vino, acqua e caffè).

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.