

Menu di Ognissanti (30-31 ottobre e 1° novembre 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.

Antipasti

Parmigiana di Zucca Berrettina di Lungavilla De.C.O. dell'*azienda agricola Lodigiani* e stracchino del *Caseificio Valtidone*

Spuma di caprino con composta di cipolla rossa dolce di *Cascina Sabbione**

Sformato di carciofi con fonduta di crescenza del *Caseificio Valtidone*

Selezione di salumi locali

Primi piatti

Risotto con castagne e pasta di salame
(riso Carnaroli dell'*azienda Cascina Massino**)

Zuppa di legumi bio dell'*azienda agricola La Radisa**
con chicche di farina integrale fatte a mano

Secondo piatto

Anatra al forno con salsa alle prugne
e *gateau* di patate bio dell'*azienda agricola Terre Villane*

Dolce

Biscotti dei Morti con crema pasticcera al 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 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.