



Menu (ottobre 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

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

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

Polpette di faraona su *hummus* di ceci bio dell'*azienda agricola La Radisa**

Selezione di salumi locali

Primi piatti

Gnocchi fatti a mano ripieni di pasta di salame su crema di broccoli

Risotto con Carnaroli dell'*azienda Cascina Massino**

con melagrana dell'orto e NorEma

Secondo piatto

Anatra al forno con salsa alle prugne

e *gateau* di patate bio dell'*azienda agricola Terre Villane*

Dolce

La nostra torta ricotta e fichi

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.

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