

## MENU di NOVEMBRE

Pinot 64

Assaggio di polenta da mais Ottofile gratinata al forno con Grana Padano DOP

Vigiö

Spuma di caprino con composta di cipolla rossa dolce

Hummus di lenticchie con cotechino

Cestino di funghi della Valle Staffora su crema di Gorgonzola DOP

Selezione di salumi locali

Campo Dottore

Riso con Carnaroli, zucca Berrettina di Lungavilla, pancetta croccante

Fioravanti

Zuppa di legumi con maltagliati integrali fatti a mano

Perorossino

Bis di arrostiti con finocchio gratinato

Moscato

Torta morbida al gianduia e mandorla

Caffè della moka

Pane artigianale con grano duro biologico macinato a pietra e lievito naturale

Disponibile variante vegetariana e per intolleranze.

OFFERTA LA VISITA GUIDATA ALLA CANTINA ALLE ORE 12