

MENU di DICEMBRE

Inganno 572

Sformato di funghi nostrani con fonduta di Taleggio DOP
Cialda di polenta *Molino Bruciamonti* con lardo e cipolla dorata di Voghera
Torta salata con crema di ricotta e broccoletti
Focaccia tradizionale fatta da noi

Pinot 64

Pancetta con cotenna, coppa al vino e salame da allevamento locale

Vigiö

Risotto con Carnaroli, radicchio e Bonarda Vigiö

Fioravanti

Ravioli fatti a mano con ripieno di brasato saltati in burro e brasato

Perorossino

Cosciotto di maiale cotto a bassa temperatura con prugne e miele

Siliquastro

Crème brûlée

Caffè della moka

J i preg\iamo di segnalarci sempre in anticipo
se seguite una dieta j egetariana
o se soffrite di intolleranze alimentari.

Il menu è proposto a 48,00 euro a persona,
compresi il coperto, l'acqua in vetro, il pane artigianale
e l'abbinamento ai nostri vini.

È offerta la visita guidata dell'azienda alle ore 12:00.



AGRITURISMO

Calice dei Cherubini