

**Proposte di abbinamento - Metodo Classico
- Aprile 2026 -**

NorEma Extra Brut

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero Rosé (24 mesi sui lieviti)

Michél Extra Brut

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero (36 mesi sui lieviti)

Salame di Varzi DOP

Coppa di Parma IGP

Pancetta con cotenna

Torta salata con spinaci (1-3-7)

Focaccia della tradizione (1)

Poggio dei Duca Pas Dosé

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero (48 mesi sui lieviti)

Ravioli fatti a mano con ripieno di brasato al sugo di brasato (1-3)

oppure

Ravioli fatti a mano con ripieno di asparagi alla crema di asparagi (1-3)

Riva Rinetti Pas Dosé

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero (48 mesi sui lieviti)

Caprino fresco, Salva Cremasco DOP e Grana Padano DOP Riserva
accompagnati da miele di erba medica (7)

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Panna cotta con amarena Toschi (7)

Caffè della moka

.....

Pane (1) - Vini (10)

I numeri tra parentesi accanto ai piatti e ai prodotti indicano la presenza di allergeni.
Consultate la tabella degli allergeni sul retro di questo foglio.

Vi preghiamo di comunicarci in anticipo
se seguite una dieta alimentare vegetariana
oppure se avete intolleranze o allergie alimentari.

Il menu è proposto a 54,00 euro a persona,
compresi il servizio, l'acqua in vetro, il pane e l'abbinamento con i nostri vini.

ALLERGENI



CARTA DI PROVENIENZA DEI PRODOTTI

Gli ingredienti dei nostri menu provengono da piccoli produttori locali selezionati per la qualità della materia prima e l'attenzione verso la sostenibilità ambientale e il benessere animale. Questi artigiani del gusto contribuiscono a preservare un importante patrimonio di biodiversità, di tradizioni agricole ed enogastronomiche. Lavoriamo queste materie con attenzione e rispetto, al fine di donare ai nostri ospiti un viaggio di gusto e cultura nell'Oltrepò Pavese.

Vini | Di nostra produzione

Salame di Varzi DOP | Salumificio Romagnese, Romagnese

Pancetta con cotenna | Azienda agricola Cignoli, Arena Po

Coppa di Parma IGP | Salumificio Valtidone, Rovescala

Carne | Azienda agricola Casarini, Montecalvo Versiggia

Formaggi vaccini e burro | Caseificio Val Tidone, Borgonovo Val Tidone

Formaggi caprini | Azienda agricola Il Boscasso, Colli Verdi

Verdure, frutta e marmellate | Azienda agricola Marsetti, Romagnese

Miele | Le Api di Monti, Torrazza Coste

Ravioli | Pastificio Nonna Clara, Borgonovo Valtidone

Sugo di brasato | Preparato da noi

Farine | Molino Bruciamonti, Santa Maria della Versa

Pane | Panificio Provendola, Romagnese

Focaccia e dolci | Preparati a mano da noi

Erbe aromatiche | Raccolte nel nostro giardino