Proposte di abbinamento - Metodo Classico

Classese NorEma Extra Brut - Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero Rosé (24 mesi sui lieviti)

Classese Michél Extra Brut - Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero (36 mesi sui lieviti)

Salame di Varzi DOP, Coppa di Parma IGP e pancetta con cotenna
Torta salata con spinaci (1-3-7)
Focaccia della tradizione

Classese Poggio dei Duca Pas Dosé - Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero (48 mesi sui lieviti)

Ravioli di zucca con fonduta di Grana Padano DOP (1-3-7)

Classese 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 (7)

Siliquastro - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

Panna cotta con riduzione di Sangue di Giuda (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 avete intolleranze o allergie alimentari.

Il menu è proposto a 58,00 euro a persona, compresi il servizio, l'acqua in vetro, il pane e l'abbinamento con i nostri vini.

Il pranzo è servito alle ore 13:00.
È offerta la visita guidata dell'azienda alle ore 12:00.

CALATRONI
OLTREPÒ PAVESE

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