

Panini al rosmarino, cioccolato e focaccia all'olio Extra vergine d'oliva con sale grosso accompagneranno:

ANTIPASTI MISTI

Coppa, salame, lardo e culaccia con chissolino fritto Strudel di carciofi e ricotta di pecora di nostra produzione con carpaccio di ananas

PRIMI PIATTI

Tortelli di ricotta vaccina e spinaci al burro e salvia Pisarei e fasö della tradizione

Anolini di Grana Padano DOP in brodo di terza

SECONDI PIATTI

Bolliti misti con salsa verde e capperi, salsa rossa ai peperoni e mostarda di frutta e verdurine di stagione Cappone arrosto con ripieno di castagne e verdure di cottura, cotto nel forno a legna con patate arrosto

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

Il nostro Ortrugo bianco accompagnerà:
Semifreddo della casa con cascata di cioccolata calda
Piccola pasticceria di nostra produzione
Panettone della casa
Frutta fresca e secca

Bevande incluse:

Acqua, Vino Ortrugo Bianco, Vino Gutturnio Rosso, Caffè e Digestivi della casa

65 € adulti 30 € bambini (da 5 a 10 anni)