Menú S. Natale 2026

Azienda Agricola - Agriturismo
il Granaio
dal 1963

Antipasti

Selezione di salumi con gnocco fritto (1)
Tartare di scottona di nostra produzione, burrata e melagrana (7)
Guazzetto di "ciuffeti" su polenta gialla morbida
Crostatina di pasta brisè con cipolla rossa caramellata e taleggio (1,3,7)

Primi

Riso Carnaroli carnaroli al Grana Padano con ragù di faraona (7,9,12)
Raviolo fatto in casa alla milanese con salsa alla zafferano e riduzione di fondo bruno (1,3,7)

Secondo

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura con la sua salsa con patate e insalata belga caramellata

Dolce

Il dolce di Natale del Granaio (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale e frizzante
Vini dell'Oltrepò Pavese (1 Bottiglia ogni 3 persone)

Caffè e digestivo

80 € gli adulti – 30 € i bambini
Caparra obbligatoria non restituibile

Allergeni:
1 Cereali, **2** Crostacei, **3** Uova, **4** Pesce, **5** Arachidi, **6** Soia, **7** Latte e derivati, **8** Frutta a guscio, **9** Sedano, **10** Senape, **11** Sesamo,**12** Solfiti, **13** Lupini, **14** Molluschi.

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche e di consultare il libro ingredienti a disposizione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali.** Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura positiva o negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04,

La sala da pranzo deve essere lasciata libera alle 16.30 per il pranzo e alle 22.30 per la cena.

