

# Menù di Novembre



## Antipasti

Tagliere di Salumi e Formaggi (7)

*Salame nostrano*

*Lonzino stagionato*

*Coppa di maialino stagionata nostrano*

*Lardo casereccio*

*Prosciutto di Parma 24 mesi*

*Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico*

Insalatina di soncino, cavolo rosso, bocconcini di scottana, crostini di pane e maionese leggera alla senape (1)

Budino di zucca con fonduta di taleggio e amaretti (3,7,8)

## Primi

Riso carnaroli mantecato al bitto, Chioggia caramellata e riduzione di vino rosso (7,9)

Casereccia di pasta fresca con pesto di broccoli e basilico, pancetta croccante e stracciatella (1,3,7)

## Secondo

Cubo di pancetta di maialino alla birra cotto a bassa temperatura glassata al miele millefiori con contorno (1)

## Dolce

Dolce del Granaio (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata  
Vini dell'Oltrepò Pavese

Adulti 45 €/ Bambini 20 €



**Siamo contro gli sprechi alimentari per cui vi chiediamo di portare i contenitori per portare con voi gli avanzati. Non forniamo contenitori.**