Menú 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

Allergeni: 1 Cereali.

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

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 positiva o temperatura 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.

Day.

Adulti 45 €/ Bambini 20 €

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