

Menù S. Natale 2025



Antipasti

Selezione di salumi con gnocco fritto
Crostone di pane con tartare di scottona di nostra
produzione e finferlo saltato (2)
Guazzetto di "ciuffeti" su polenta gialla morbida
Crostatina di pasta brisè con cipolla rossa caramellata
e taleggio (1,3,7)

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.

Primi

Riso Carnaroli carnaroli alla milanese con ragù di cortile e riduzione al vino rosso (7,9)
Raviolo fatto in casa ripieno di cotechino e lenticchie su salsa al burro e salvia (1,3,7)

Secondo

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

Dolce

Panettone artigianale con crema al mascarpone
Flûte di brut (1,3,7,8)

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

Caffè e digestivo

75 € gli adulti – 30 € i bambini
Caparra obbligatoria non restituibile

