

Menù Cerimonie 2024



Antipasti

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.

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, tacchinella cotta a BT, fagioli rossi, crostini di pane e maionese alla senape e dragongello (1,3)

Budino di zuccina con fonduta di zola e noci (3,7,8)

Primi

Riso carnaroli mantecato con asparagi, taleggio e olio alla maggiorana (7,9)

Casereccia di pasta fresca con pasta di salame, pomodorini confit e cipolla rossa fondente (1,3)

Secondo

Tagliata di scottona del nostro allevamento con patate

Dolce

Torta da cerimonia personalizzata e flut di spumante (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata

Vini dell'Oltrepò Pavese

55 € adulti / 25 € bambini



Menù Cerimonie 2024



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, tacchinella cotta a BT, fagioli rossi, crostini di pane e maionese alla senape e dragongello (1,3)

Budino di zuccina con fonduta di zola e noci (3,7,8)

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 mantecato con asparagi, taleggio e olio alla maggiorana (7,9)

Casereccia di pasta fresca con pasta di salame, pomodorini confit e cipolla rossa fondente (1,3)

Secondo

Tagliata di scottona del nostro allevamento con patate

Dolce

Torta da cerimonia personalizzata e flut di spumante (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata

Vini dell'Oltrepò Pavese

55 € adulti / 25 € bambini

