



MENÙ cene aziendali Autunno – inverno

▪ *Antipasto*

Chips di zucca
Nuvole di grana
Selezione dei nostri salumi oppure cotechino con fonduta di grana
Tortino alle verdure spadellate con riduzione allo zafferano

▪ *Primo da scegliere tra*

Risotto al radicchio e scamorza, zucca e speck croccante, cacio e pepe, taleggio e pere, o barbabietola, ricotta salata e pepe nero
Lasagnette al cavolo nero, provolone e porri
Pasta fresca fatta in casa con pesto di zucchine e salsa di pomodoro datterino
Gnocchi con mascarpone e speck
Gnocchi su vellutata di zucca e castagne

▪ *Secondo con contorno di verdure di stagione da scegliere tra*

Guancia di maialino al vino rosso
Brasato di Limousine con polenta
Filetto di maialino al pepe
Tagliata di manzo

▪ *Dolce*

Dolce al cucchiaino o crostata con le nostre marmellate

▪ *Bevande*

Barbera Le Cascine, Acqua minerale, Caffè o tisana

DISPONIBILI anche Menù Vegani o Vegetariani

COSTO:

Menù completo (antipasto, 1 primo e 1 secondo con contorno) € 39 a persona. Sono compresi Vino Barbera, acqua minerale e caffè o tisana. Sono esclusi Vino bianco, Spumante e amari, centrotavola, segnaposto, tovagliato di stoffa, decorazioni varie e quanto non espressamente specificato.

Bambini fino a 2 anni gratis. Da 2 a 8 anni sconto del 50%.

Numero partecipanti da confermare 7 giorni prima dell'evento

NB: I menù, dal pane ai dolci, sono preparati a mano coi nostri prodotti biologici o di agricoltori della zona e seguono le stagioni. In assenza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Abbiamo scelto di non utilizzare prodotti industriali o cibi processati e di non servire bibite commerciali. Ai bambini proponiamo uno sconto del 50% sul menù, per avvicinarli ai sapori della tradizione. Senza costi aggiuntivi possiamo fare un piatto di pasta in bianco o al pomodoro.

EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE vanno segnalate al momento della prenotazione; cercheremo di soddisfare ogni vostra esigenza compatibilmente con le nostre materie prime. **NON garantiamo assenza di CROSS CONTAMINATION.**

ORARI: cena 20,00 / 23,00

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO: servito ai tavoli, in sala. Tovagliette e tovaglioli monouso. Per tovagliato diverso il costo del coperto è pari a 2,5€ a persona.

PAGAMENTO:

al termine dell'evento in base al numero dei prenotati comunicati sette giorni prima. Si accettano: Visa e Mastercard