



MENÙ cene aziendali **Autunno – inverno**

▪ *Antipasto*

Chips di verdura

Nuvole di grana oppure polpettine di carne o di verdura

Selezione dei nostri salumi oppure cotechino con fonduta di grana

Tortino alle verdure dell'orto spadellate con riduzione allo zafferano

▪ *Primo da scegliere tra*

Risotto con Carnaroli semi integrale con zucca e speck croccante, *oppure* con pomodorini secchi, origano e rasputura di tipico lodigiano, *oppure* con asparagi, lardo e crema di gorgonzola, *oppure* con salsiccia e vino rosso *oppure* al rosmarino mantecato allo stracchino oppure con radicchio e scamorza.

Lasagnette al cavolo nero, provolone e porri

Pasta fresca fatta in casa con ragù di Limousine o di verdure

Gnocchi con mascarpone e speck

Gnocchi su vellutata di zucca e castagne

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

Brasato di Limousine con polenta

Filetto di maialino al pepe

Medaglioni di pollo con riduzione di aceto balsamico

▪ *Dolce*

Dolce al cucchiaio *oppure* crostata con le nostre marmellate *oppure* torta morbida farcita *oppure* meringata

▪ *Bevande*

Barbera Le Cascine, Acqua minerale, Caffè o tisana

DISPONIBILI anche Menù Vegani o Vegetariani

COSTO:

Menù (antipasto, 1 primo e 1 secondo con contorno, dolce) € 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

EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE vanno segnalate alla 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 no assegno bancario.