



MENÙ DI NATALE

Antipasto

Fagiano in carpione alla lodigiana

Cestino di brisè con fichi, gorgonzola e pancetta croccante

Pane e focaccia fatti in casa

Primi

Riso Carnaroli ai porcini con riduzione di tipico lodigiano e Tartufo nero Piacentino

Anolini in brodo di cappone

Secondo

Medaglione di faraona con ripieno della tradizione

Cavolo viola e castagne al miele

Dessert

Panettone e crema mascarpone

Bevande

Barbera Le Cascine, Coppa di Spumante brut, Acqua minerale, caffè.

Menù (antipasto, 2 primi, secondo e dolce) € 50 a persona.

Sono compresi Vino Barbera, coppa di spumante brut, acqua minerale e caffè.

Sono esclusi Vino bianco e amari.

Bambini fino a 2 anni gratis. Da 2 a 10 anni sconto del 50% sul menù del mese, per avvicinarli ai sapori della tradizione.

Menù piccoli ospiti - da richiedere alla prenotazione - € 20 a persona.

Prosciutto cotto, lasagne fatte in casa e pandoro

NB: Tutti i nostri prodotti sono biologici certificati. I menù, dal pane ai dolci, sono preparati a mano, in modo artigianale e seguono le stagioni. In assenza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Abbiamo scelto di non utilizzare prodotti industriali e di non servire bibite commerciali, in alternativa vi offriamo i nostri succhi di frutta o le nostre tisane, secondo disponibilità.

*In caso di allergie o intolleranze cerchiamo di soddisfare le Vostre esigenze ma
NON garantiamo l'assenza di CROSS CONTAMINATION.*