



1 Novembre 2023

MENU

ANTIPASTI

Salame artigianale e coppa stagionata
Muffin con funghi e cuore di taleggio
Fritto misto d'autunno
Involtino di verza con crudo e mascarpone

PRIMI

Risotto con zucca e porcini
Gnocchi alle mele con salsa al parmigiano al profumo di cannella

SECONDO

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con ristretto al
Buttafuoco e polenta integrale macinata a pietra

DOLCI A SCELTA

Caffè

Costo del Menù a persona € 45,00

Vini Inclusi

(1 bottiglia ogni 4 pp.)

Bonarda, Barbera e Pinot nero Vinificato in bianco
Canneto Pavese

