



Sabato 17 novembre  
Ore 20.00/20.30

## I Funghi

Selezione di salumi della casa accompagnati da gnocco fritto,  
Giardiniera in agrodolce fatta in casa,  
Sformato di verza e cotechino caldo alla boscaiola

*Un primo piatto a scelta tra:*

Risotto con crema di zucca e funghi porcini  
Tagliatelle all'uovo fatte in casa con funghi porcini

Spezzatino con polenta e funghi trifolati

*Dolce della casa a scelta tra:*

Semifreddo al torroncino o Torta Malù con crema pasticcera e frutti rossi

Caffè della moka

Acqua minerale e naturale

***Menu senza secondo piatto: euro 28,00 vini esclusi***

***Menu completo: euro 36,00 vini esclusi***

È possibile, su prenotazione, concordare modifiche ai menù

*Ricordiamo che quasi tutto ciò che viene servito in tavola è prodotto all'interno della nostra azienda agricola:  
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*



Venerdì 23 novembre  
ore 20.30

## I Pizzoccheri

Selezione di salumi della casa accompagnati da gnocco fritto,  
Verze in agrodolce fatte in casa,  
Flan di zucca con fonduta di parmigiano e cotechino caldo con purè

Pizzoccheri fatti in casa

*Per chi gradisse integrare con un secondo di carne:*

Coppa al forno agli aromi con patate

Dolce della casa: Tiramisù o Semifreddo all'arancia con salsa al limone

Caffè della moka

Acqua minerale e naturale

***Menu senza secondo piatto: euro 28,00, vini esclusi***

***Menu completo: euro 36,00, vini esclusi***

È possibile, su prenotazione, concordare modifiche ai menù

*Ricordiamo che quasi tutto ciò che viene servito in tavola è prodotto all'interno della nostra azienda agricola:  
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*



Venerdì 30 novembre  
ore 20.30

## Polenta e Casoeùla o Brasato

Salumi della casa con gnocco fritto  
Verze in agrodolce  
Flan di porri con fonduta di formaggio  
Cotechino caldo con purè di patate

*Per chi gradisse integrare con un primo piatto:*

Risotto alla milanese con salsiccia

Polenta con Casoeùla oppure Brasato

*Dolce della casa:*

Cheesecake rustica ai frutti rossi oppure Crostata di marmellata fatta in casa

Caffè della moka

Acqua minerale e naturale

***Menu senza primo piatto: euro 28,00, vini esclusi***

***Menu completo: euro 36,00, vini esclusi***

È possibile, su prenotazione, concordare modifiche ai menù

*Ricordiamo che quasi tutto ciò che viene servito in tavola è prodotto all'interno della nostra azienda agricola:  
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*