





menù Gennaio Febbraio

Bollicine di Pinot rosè

Crostini di pane nero burro
acciuga e cipollotto rosso caramellato
Brioscine salate

Tagliere di salumi della nostra tenuta Cambiaga
Tortelli di sfoglia agli spinaci salvia e taleggio
Medaglione di polenta, pancetta croccante e
scamorza affumicata
Cotechino su crostino di riso al salto

Riso vialone nano azienda agricola montano
al buttafuoco mantecato con toma
Pasta di cascina

Medaglione di maiale della tenuta Cambiaga
con pancetta e nocciole
Contorno abbinato

Il nostro dolce

INFORMAZIONI

Anno 2019

- Il menù è proposto il **sabato sera e la domenica** a 38€ persona e comprende Acqua, Bevande, Vini.
- Nei giorni **infrasettimanali e il sabato a pranzo** il menù prevede un solo primo e viene proposto a 35€ a persona
- Nel caso desideriate la torta, accompagnata da sorbetto e spumante, il prezzo è di € 45 a persona il sabato e la domenica (morbida frutta, chantilly, s. honorè, Fabiola cioccolato, millefoglie, crostata frutta). Nei giorni infrasettimanali e il sabato a pranzo il costo sarà 42€
- I bimbi da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano metà
- Alle prenotazioni con ampio anticipo verrà chiesta una caparr di 100€
- Nell'ipotesi di pranzo, il servizio inizia tra le ore 12,30 e le 13,30 In caso di cena invece parte tra le ore 20.00 e le 21.00 .
- Il menù, **NON** è modificabile, (variazioni da parte nostra ci potrebbero esserci in caso di irreperibilità di materie prime)
- In caso di intolleranze alimentari o esigenze particolari per alcune persone, verranno loro proposte le modifiche necessarie.
- Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.
- Per visite riceviamo da giov a dom dalle 10,00 alle 18,30.