

Ferragosto 2020 (pranzo e cena)

**Aperitivo di Benvenuto con calice di Rosè Spumante 28.9
e fantasia di finger food**

Antipasto

Insalata di mare con crudité di verdure
su letto di orzo di Colfiorito e pesto leggero al basilico

Primi piatti

Il riso Carnaroli con funghi Porcini profumati al timo
e mantecato con Raspadura di Grana tipico lodigiano

Maccheroncini di pasta fresca trafilata al bronzo
con julienne di zucchine e ragù di gambero rosa

Secondo piatto

Filetto di spigola al forno in crosta di petali di patate
e macedonia di ortaggi

**(SECONDO PIATTO DI CARNE IN SOSTITUZIONE ALLA SPIGOLA
DA RICHIEDERE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE)**

Dolce

Mousse di cioccolato fondente con cialda al cacao
e salsa ai frutti di bosco

Dalla Cantina: il Menu è accompagnato dai vini DOC di San Colombano

Acqua minerale - Caffè

45.00 euro a persona

Per i più piccoli, fino ai 10 anni ...

Menu Baby 25.00 euro:

Pasta al pomodoro - Cotoletta con patate - Gelato

**Possibilità di variazione al menu per celiaci,
intolleranti e vegetariani**

DA CONCORDARE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE

