



IL MENU TRADIZIONALE DELL'AUTUNNO-INVERNO

Antipasti

Zuppa di legumi con crostini
Affettati misti ns. produzione
Formaggio condito
Torta calda ripiena
Crostini di polenta al forno con formaggio fuso
Salamino cotto con purè di mele/fagiolata piccante
Lumache (secondo disponibilità)

Primi Piatti

Carnaroli in varie cotture
I nostri agnolotti di stufato o le nostre paste fresche

Secondi Piatti

Arrosti, stracotti e brasati tra cui il piccione
Selvaggina
Contorno di patate al forno

Dessert

Dolce della casa.
dolce mattone, tiramisù, crostate con le confetture della nostra frutta

Caffè

Digestivi della casa (limoncino, bargnolino, nocino, ciliegie sotto spirito)

**EURO 30,00 incluso acqua e vino (1 bottiglia ogni due persone)
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI TEL. 339.5327478**

*Il menù può subire piccole variazioni in base alla disponibilità delle materie prime
Per i piccoli ospiti non è riservato un menù dedicato ma è previsto un prezzo agevolato*

AGRITURISMO IL CASTAGNO - LOCALITA' BIANCANIGI - 27040 BORGO PRIOLO (PV)

www.agriturismoilcastagno.it