

PRANZO NELL'AIA

APERITIVO FRA LE BARRIQUE

Con le nostre bollicine di Metodo Classico 2005 (30 mesi sui lieviti)

SI INIZIA CON

Selezione di salumi pregiati dell'Oltrepò Pavese
serviti con i fichi del nostro orto

Tortino di verdure di stagione
con *quenelle* di insalata russa

SI CONTINUA...

Agnolotti di Montalto con il loro sugo

oppure

Risotto Riserva San Massimo
con pasta di salame di Varzi e Bonarda La Grintosa

oppure

Malfatti di ortica dei nostri vigneti
con dadolata di pomodoro fresco e Stafforella stagionata

LA PIETANZA

Battuta di fassona km 0 con riduzione di Barbera Il Ribaldo

oppure

Guancia di bovino piemontese brasata al Riesling Lo Spavaldo

PRIMA DI CONCLUDERE

Brasadei da Staghion

SI CONCLUDE IN DOLCEZZA

Gelato d'autore al Moscato con polvere croccante

oppure

Pere, liquirizia e ricotta