



Agriturismo Il Pioppeto

Menù Cerimonie – Campagnolo – Euro 35 a Persona -

Antipasti

- Tagliere di Salumi di Casa Nostra (Culatello, coppa, lonza, salame)
- Misticanza di verdure in Agrodolce e Sott'olio
- Tagliere di Formaggi Caprini misti e confetture dell'orto

Primi

- Riso Carnaroli mantecato ai formaggi e Crema di Porri
- Ravioli di Casa al Brasato spumati con Burro, Salvia e Pecorino

Oppure

- Garganelli Con Bacon, Verdurine in padella, noci e scaglie di Pecorino
- Crespelle Gratinates con Speck e Ricotta
- Tagliolini di casa con funghi e salsiccia

Secondi

- Manzo all'olio con Polenta alla salvia e formaggio Branzi
- Patate Aromatizzate al Forno

Oppure

- Maialino Al Latte
- Brasato al Valcaleppio

- Dolce Artigianale a Carrello

Oppure

Personalizzazione del festeggiato
Crostatina di Frutta fresca.
Torta Chantilly
Tiramisù

- Vino Della Casa Cascina S. Pietro Bianco-Rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)
- Acqua
- Caffè

Supplementi

Aperitivo a Bordo Piscina – Euro 10 – (alcolici e analcolici – pizzette – olive ascolane – sfere di melanze ripiene

Sorbetto – Euro 3 –

Spumanti Doc

Cascina San Pietro Brut Euro 25/bott

Delicato Oltrepo' Pavese Euro 20/bot

E' gradita la prenotazione

0363/1810072 - 340/2145831 – 338/3984331 – info@ilpioppeto.com

Agriturismo IL PIOPPETO Via per cascina Goisa ANTEGNATE (BG)