

# Menù stagionali *Invernale*



€ 35,00 (servizio, vino e acqua inclusi; esclusi superalcolici e spumante)

Oppure

€ 38,00 (con vino barricato incluso)

## *Tris*

### ANTIPASTO

Salumi, affettati tipici, taleggio di latte crudo  
con marmellata di cipolle, paté d'oca

### PRIMO

Risotto al bonarda con salsiccia d'oca

### SECONDO

Tagliata d'oca con funghi

Oppure

Cervo in umido con i funghi

### DOLCE

Crostata di mele verdi allo zucchero di canna

Caffè moka e vino chinato



# Bucaneve

## ANTIPASTO

Salumi, affettati tipici, formaggio strachitunt  
con marmellata di pomodoro, paté d'oca

## PRIMO

Capelletti (o ravioli) d'oca in brodo d'oca

## SECONDO

Cosciotto d'oca o d'anatra con castagne e crema di patate

*Oppure*

Cinghiale in umido con crema di patate

## DOLCE

Ganache calda di cioccolato fondente con intingolo di frutta

Caffè moka e vino chinato





# Primula

## ANTIPASTO

Salumi, affettati tipici, formaggio all'uva  
con miele di castagno, paté d'oca

## PRIMO

Zuppa di cipolle e porri gratinata

## SECONDO

Casseoula d'oca con polenta

*Oppure*

Anguilla in umido con polenta

## DOLCE

Sorbetto alle mele verdi

Crostata di frutta secca con marmellata brusca

Caffè moka e vino chinato



# Vini Rossi

Bonarda "vivace" dell'Oltrepò Pavese

Bonarda "fermo" dell'Oltrepò Pavese

# Vini Bianchi

Pinot Nero "fermo"

Riesling Italice "vivace"

Pinot Nero "Rosé"

## Per ogni tipo di ricorrenza

Pinot "Brut" Rosé

"Sangue di Giuda"



