

Cene Aziendali di Natale



Inverno 2018

Proposta 1 € 35,00 (€ 39,00 meno di 16 persone)

Selezione di salumi bergamaschi e formaggi da latte vaccino e capra con verdure agrodolci, confettura e miele di nostra produzione

Risotto allo zafferano e uva dei nostri vigneti

Manzo all'olio e polenta di mais integrale.

Il Panettoncino *homemade*, zabaione al moscato giallo e arancia caramellata

Proposta 2 € 40,00 (€ 44,00 meno di 16 persone)

Selezione di salumi bergamaschi, formaggi da latte vaccino e di capra con verdure agrodolci, confettura e miele di nostra produzione

Lasagnetta alle erbe di campo su fonduta al grana padano 30 mesi

Risotto ai porri e pancetta croccante

Selvaggina della bergamasca al Rosso del lupo, con tortino di patate.

Il Panettoncino *homemade*, zabaione al moscato giallo e arancia caramellata

Proposta 3 € 45,00 (€ 49,00 meno di 16 persone)

L'aperitivo: *Pizze agricole, verdure in tempura, frittelline all'erba cipollina, torta salata*

Selezione di salumi bergamaschi, formaggi da latte vaccino e di capra con verdure agrodolci, confettura e miele di nostra produzione

Risotto alla zucca, salsiccia bergamasca e amaretto

Maltagliati viola di bietola al ragù Polisena

Filetto di maialino al forno, patate al forno e spinaci

Il Panettoncino *homemade*, zabaione al moscato giallo e arancia caramellata



In abbinamento

Spumante Merlot Rosè Brut *Vite Natural Durante* – Tosca
Vini Doc Bianco e Rosso Biologico – Tosca

Inclusi nel prezzo: 1 bottiglia di vino ogni 3 persone. Acqua ferma e mossa. Caffè arabica biologico.

Stampa menù al tavolo personalizzato con logo aziendale

I prezzi si intendono comprensivi di Iva