

Pasquetta 2023

ANTIPASTI

Sciatt Valtellinesi su letto di Songino

Taròz Valtellinese (patate, cornetti e Casera DOP mantecati con burro e salvia)

Mousse di Caprino con confettura di fragole

Tagliere di salumi nostrani

(alternativa vegetariana Bruschetta di grano duro con pesto di olive Taggiasche e fagioli Cannellini)

Bis di PRIMI

Tagliatelle al ragù d'agnello Testa Nera di Scozia

(alternativa vegetariana Tagliatelle al pesto di rucola, pomodorini Pachino e Pecorino DOP)

Risotto Carnaroli agli asparagi mantecato al Taleggio

SECONDO

Bis di carni alla griglia: arrosticini d'agnellone Testa Nera di Scozia e tagliata di manzo

(alternativa vegetariana Cotoletta di finocchio ripiena di scamorza affumicata)

Bis di CONTORNI

Patate rustiche al forno

Caponata di verdure dell'orto

DOLCE

Torta Paradiso con farcia di crema Chantilly

Vino ½ l, Acqua, Caffè e Amaro della casa inclusi

Adulti € 60,00 • Menù bambini 3-10 anni € 30,00

Comunicare i menù vegetariani o intolleranze al momento della prenotazione nella sezione "note" della prenotazione on line!

Le riduzioni delle presenze non comunicate entro le 48 h saranno addebitate al 50% del prezzo menù

PER PRENOTAZIONI ACCEDETE AL NOSTRO SITO!

<https://www.agriturismolapioppa.it/prenota>

Via per Casarico 7, Villa Guardia, 22079 (Co) – info@agriturismolapioppa.it – 031.47.00.89