



# FESTA DEI LAVORATORI

1 MAGGIO 2024 ORE 12.30

## M E N U '

### ANTIPASTI AI BOSCHI

Il tagliere dei nostri salumi  
I rustici di stagione  
Strudel primavera  
Tagliata di primo sale

### PRIMO

Risotto con zucchine, speck croccante  
mantecato alla formaggella nostrana

### CARNE DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

Scegli al momento tra i piatti del giorno

### CONTORNO DI STAGIONE

### DOLCE AI BOSCHI

### CAFFE'

VINI LOMBARDI (1 bottiglia ogni 3 persone)  
Acqua microfiltrata, pane, coperto

**COSTO € 40**

## M E N U ' B I M B O

**fino ai 10 anni**

Antipastino  
Pasta al pomodoro  
Salamella alla griglia  
Patatine fritte  
Gelato al fior di mucca  
Acqua microfiltrata  
**COSTO € 25**

### CARTA DI ORIGINE DEL MENU'

LA NOSTRA PRODUZIONE : SALUMI, CARNE, FORMAGGI, ORTAGGI  
UOVA, PASTA FRESCA, MIELE, MARMELLATE, AROMI

FATTORIA MACCAZZOLA S. MILANESE MI : FARINA PER POLENTA

AZ. AGR. CARENZIO VILLALUNGA PV : RISO CARNAROLI

AZ. AGR. CASTELLI E BAIETTI ALBIOLO CO : FARINE DI GRANI ANTICHI



ORIGGIO (VA) VIA PER CANTALUPO 56  
TEL 02/96730110