

Via per Cantalupo, 56 - Origgio (VA) Tel 02 - 967.30.110 www.AIBOSCHI.IT



FERRAGOSTO 2016

Vivere e degustare il **Metro Zero**

ORE 11,00 VISITA GUIDATA DELL'AZIENDA AGRICOLA: GRANAIO, FIENILE, ORTI, STALLE

ORE 12.00 COCKTAIL DI MEZZA ESTATE SOTTO IL PORTICATO

ORE 12,30 PRANZO IN AGRITURISMO & OMAGGIO NOSTRANO ALLE FAMIGLIE

MENU'

ANTIPASTO

Crostini al burro aromatizzato & Salsa di patate al Pinot grigio con cubi di lingua al latte Tagliere dei salumi nostrani, Le nostre verdure alla griglia,

Polentina con ripieno di salsiccia, Spiedini all'Italiana, Crema di primo sale con pesto di basilico

PRIMI

Risotto ai 5 luppoli con Julienne di speck e fonduta di <mark>rob</mark>iola

Mezzi paccheri ai profumi dell'orto

DAI NOSTRI ALLEVAMENTII ...

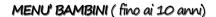
Carrè di manzo laccato con salsa di senape e miele varesino su vellutata <mark>di pi</mark>selli con patate novelle Il bicchierino di Ferragosto

DOLCE DI FERRAGOSTO

CAFFE'

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E FRIZZANTE

VINI DI LOMBARDIA: San Colombano Doc e Pinot grigio Oltre Po Pavese



Antipasto, pasta con pomodoro fresco e basilico,

salamella nostrana alla piastra e le nostre patate fritte, Fior di mucca, bibita

COSTO DELLA GIORNATA: € 50,00/adulto - € 20,00/bimbo - Prenotazione con caparra



Via per Cantalupo, 56 - Origgio (VA) Tel 02 - 967.30.110 www.AIBOSCHI.IT



FERRAGOSTO 2016

Vivere e degustare il **Metro Zero**

ORE 11.00 VISITA GUIDATA DELL'AZIENDA AGRICOLA: GRANAIO, FIENILE, ORII, STALLE

ORE 12.00 COCKTAIL DI MEZZA ESTATE SOTTO IL PORTICATO

ORE 12.30 PRANZO IN AGRITURISMO & OMAGGIO NOSTRANO ALLE FAMIGLIE

MENU'

ANTIPASTO

Crostini al burro aromatizzato & Salsa di patate al Pinot grigio con cubi di lingua al latte Tagliere dei salumi nostrani, Le nostre verdure alla griglia,

Polentina con ripieno di salsiccia, Spiedini all'Italiana, Crema di primo sale con pesto di basilico

PRIMI

Risotto ai 5 luppoli con Julienne di speck e fonduta d<mark>i ro</mark>biola

Mezzi paccheri ai profumi dell'orto

DAI NOSTRI ALLEVAMENTII ...

Carrè di manzo laccato con salsa di senape e miele varesino su vellutata <mark>di pi</mark>selli con patate novelle Il bicchierino di Ferragosto

DOLCE DI FERRAGOSTO

CAFFE'

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E FRIZZANTE

VINI DI LOMBARDIA: San Colombano Doc e Pinot grigio Oltre Po Pavese

MENU BAMBINI (fino ai 10 anni)

Antipasto, pasta con pomodoro fresco e basilico,

salamella nostrana alla piastra e le nostre patate fritte, Fior di mucca, bibita

COSTO DELLA GIORNATA: € 50,00/adulto - € 20,00/bimbo - Prenotazione con caparra