



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 robiola

Mezzi paccheri ai profumi dell'orto

#### DAI NOSTRI ALLEVAMENTI ...

Carrè di manzo laccato con salsa di senape e miele varesino su vellutata di piselli 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**



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 robiola

Mezzi paccheri ai profumi dell'orto

#### DAI NOSTRI ALLEVAMENTI ...

Carrè di manzo laccato con salsa di senape e miele varesino su vellutata di piselli 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**