

27 marzo 2016, *Santa Pasqua*

MENU'

I nostri affettati con focaccia rustica

Verdure grigliate alle erbe aromatiche

Bicer dela Gajna

Abbraccio di speck con ricotta fresca e dattero

Polentina del casaro

Sfogliata "Ai Boschi"

Risotto con carciofi, speck e formaggella stagionata

Lasagnette caserecce

Capretto nostrano ai profumi dell'orto con spicchi di patate

OPPURE

Roast beef al sale con rucolletta, grana, pomodorini e insalata dell'orto

Delizia di Pasqua

Caffè & Digestivo della casa

Acqua microfiltrata naturale e frizzante

VINI : produzione lombarda a km zero

28 marzo 2016, *Lunedì dell'Angelo*

MENU'

I nostri affettati con focaccia rustica

Verdure grigliate alle erbe aromatiche

Vellutata di Pasquetta con crostini dorati

Primo sale di giornata con olio extra vergine

Polentina del Casaro

Saccottino dell'Angelo

Risotto con erbetto e pestom

Paccheri della fattoria

Agnello nostrano al timo e limone con patate al forno

OPPURE

Roast beef all'inglese con rucola, scaglie di grana e insalatina verde

Dolce dell'Angelo

Caffè & Digestivo della casa

Acqua microfiltrata naturale e frizzante

VINI : produzione lombarda a km zero

Buona Pasqua

MENU PULCINO (fino ai 10 anni)

*Antipasto, farfalle con ragù del contadino,
salamella con patatine fritte, dolcetto, acqua, bibita*

COSTO DEL PRANZO DI PASQUA E PASQUETTA

€ 45.00/ADULTI - € 20,00/BAMBINI

