



Via per Cantalupo, 56 - Origgio (VA)
Tel 02 /96730110 info@aiboschi.it
www.aiboschi.it



PRANZO DI SANTO STEFANO 26 dicembre 2017 ore 12.30

Ore 12.15 Agri aperitivo con Magnum Valdobbiadene DOC

ANTIPASTI

Il Tagliere dei nostri affettati

I Rustici caldi : tortino di Santo Stefano, cipolla rossa ripiena e gratinata, polentina farcita con goccia di zola e mascarpone

Crema di primo sale natalizia (miele varesino, noci e melograno)

PRIMI

Risotto Camaroli al riesling con salsiccia fresca, mantecato al parmigiano

Crespelle caserecce fumè (radicchio trevisano, speck e scamorza)

CARNE DEI NOSTRI ALLEVAMENTI

Stufato di asino su letto di polenta & tartare di manzo fassone con salsa citronette

CONTORNO sfoglia di patate

SORBETTO

DOLCE SANTO STEFANO

CAFFE'

DIGESTIVO DELLA CASA

ACQUA MICROFILTRATA

VINI LOMBARDI : San Colombano DOC, Pinot Grigio dell'Oltre Po

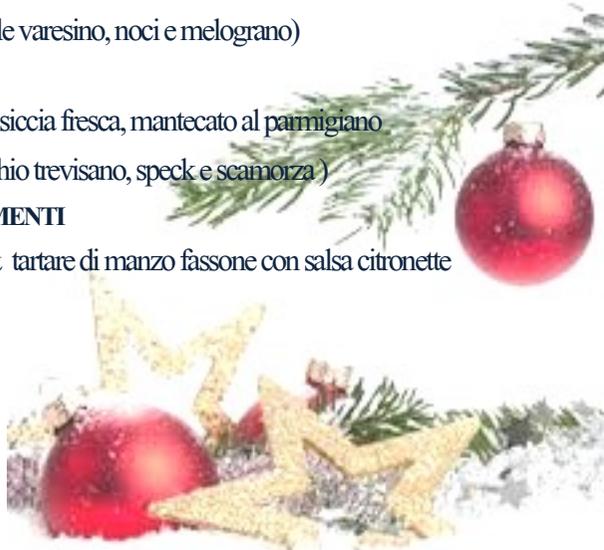
MENÙ BIMBI (fino ai 10 anni)

VITELLINO : aperitivo, antipasto, pipe pomodoro e ricotta fresca, spiedino di salsiccia, wuster, pomodorini e patatine fritte dolce, bibita

PULCINO senza secondo e contorno

COSTO € 50,00/adulti - Bimbi fino ai 10 anni € 20/pulcino € 25/vitellino

PRENOTAZIONE CON CAPARRA



Via per Cantalupo, 56 - Origgio (VA)
Tel 02 /96730110 info@aiboschi.it
www.aiboschi.it



PRANZO DI SANTO STEFANO 26 dicembre 2017 ore 12.30

Ore 12.15 Agri aperitivo con Magnum Valdobbiadene DOC

ANTIPASTI

Il Tagliere dei nostri affettati

I Rustici caldi : tortino di Santo Stefano, cipolla rossa ripiena e gratinata, polentina farcita con goccia di zola e mascarpone

Crema di primo sale natalizia (miele varesino, noci e melograno)

PRIMI

Risotto Camaroli al riesling con salsiccia fresca, mantecato al parmigiano

Crespelle caserecce fumè (radicchio trevisano, speck e scamorza)

CARNE DEI NOSTRI ALLEVAMENTI

Stufato di asino su letto di polenta & tartare di manzo fassone con salsa citronette

CONTORNO sfoglia di patate

SORBETTO

DOLCE SANTO STEFANO

CAFFE'

DIGESTIVO DELLA CASA

ACQUA MICROFILTRATA

VINI LOMBARDI : San Colombano DOC, Pinot Grigio dell'Oltre Po

MENÙ BIMBI (fino ai 10 anni)

VITELLINO : aperitivo, antipasto, pipe pomodoro e ricotta fresca, spiedino di salsiccia, wuster, pomodorini e patatine fritte dolce, bibita

PULCINO senza secondo e contorno

COSTO € 50,00/adulti - Bimbi fino ai 10 anni € 20/pulcino € 25/vitellino

PRENOTAZIONE CON CAPARRA

