



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



FERRAGOSTO 2018

Una giornata dedicata al **Metro Zero**

ORE 11.00 VISITA GUIDATA DELL'AZIENDA AGRICOLA - ORE 12.00 COCKTAIL DI MEZZA ESTATE

ORE 12.30 PRANZO IN AGRITURISMO ... AL TERMINE UN MAGGIO ALLE FAMIGLIE

MENU'

ANTIPASTI DI FERRAGOSTO

Vellutata tiepida di patate ai profumi di riesling con pancetta croccante

Dal nostro orto : verdure grigliate & frittelle con salsa "Ai Boschi"

Ovetto fresco di mezza estate

Polentina ripiena con gongorzola dolce e pesto casereccio

Il Tagliere dei nostri salumi con focaccia al rosmarino

Primo sale di Ferragosto

PRIMI

Risotto sfumato alla 6 luppoli Bock Rossa della Valganna con rosmarino e fonduta di formaggella

Caserecce con cavolo rosso e pestom

DAI NOSTRI ALLEVAMENTI ...

Carrè di manzo al ristretto di croatina e patate novelle al forno

OPPURE Carpaccio di carne salada con olio extra vergine di oliva, salsa citronette e datterini

SORBETTO DOLCE DI FERRAGOSTO CAFFÈ

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E FRIZZANTE

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

MENU' BAMBINI (fino ai 10 anni)

Antipasto della casa, pasta con pomodoro fresco e basilico, salamella

nostrana alla piastra e patate fritte, gelato al fior di mucca, bibita, acqua

COSTO DELLA GIORNATA : € 55,00/adulto - € 22,00/bimbo - Prenotazione obbligatoria



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



FERRAGOSTO 2018

Una giornata dedicata al **Metro Zero**

ORE 11.00 VISITA GUIDATA DELL'AZIENDA AGRICOLA - ORE 12.00 COCKTAIL DI MEZZA ESTATE

ORE 12.30 PRANZO IN AGRITURISMO ... AL TERMINE UN MAGGIO ALLE FAMIGLIE

MENU'

ANTIPASTI DI FERRAGOSTO

Vellutata tiepida di patate ai profumi di riesling con pancetta croccante

Dal nostro orto : verdure grigliate & frittelle con salsa "Ai Boschi"

Ovetto fresco di mezza estate

Polentina ripiena con gongorzola dolce e pesto casereccio

Il Tagliere dei nostri salumi con focaccia al rosmarino

Primo sale di Ferragosto

PRIMI

Risotto sfumato alla 6 luppoli Bock Rossa della Valganna con rosmarino e fonduta di formaggella

Caserecce con cavolo rosso e pestom

DAI NOSTRI ALLEVAMENTI ...

Carrè di manzo al ristretto di croatina e patate novelle al forno

OPPURE Carpaccio di carne salada con olio extra vergine di oliva, salsa citronette e datterini

SORBETTO DOLCE DI FERRAGOSTO CAFFÈ

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E FRIZZANTE

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

MENU' BAMBINI (fino ai 10 anni)

Antipasto della casa, pasta con pomodoro fresco e basilico, salamella

nostrana alla piastra e patate fritte, gelato al fior di mucca, bibita, acqua

COSTO DELLA GIORNATA : € 55,00/adulto - € 22,00/bimbo - Prenotazione obbligatoria