



Via per Cantalupo, 56 Origgio (VA)
Tel 02 - 967.30.110
info@aiboschi.it www.aiboschi.it



Pranzo di Pasqua

1 aprile 2018

Menù

Le nostranità

Bicerin : uovo fresco su vellutata di piselli e pancetta croccante
Il tagliere dei nostri affettati con focaccia
Verdure grigliate alle erbe aromatiche
Cestinetto di primavera
Polenta Pasqualina
Tagliata di primo sale



Primi

Risotto giallo con polvere di liquirizia e crema di primo sale
Malfatti della tradizione saltati in burro con pancetta croccante

Carne dei nostri allevamenti

Bocconcini di agnello ai profumi di timo e limone su crostone di polenta bianca & Carpaccio di carne salada con pomodorini e rucola

Contorno Patate al forno

Dolce Pasqua

Caffè

Digestivo della casa

Acqua microfiltrata

Vini di Lombardia

Costo del pranzo

€ 45,00 adulti

€ 25,00/bimbi

Solo su prenotazione



Via per Cantalupo, 56 Origgio (VA)
Tel 02 - 967.30.110
info@aiboschi.it www.aiboschi.it



Pranzo di Pasqua

1 aprile 2018

Menù

Le nostranità

Bicerin : uovo fresco su vellutata di piselli e pancetta croccante
Il tagliere dei nostri affettati con focaccia
Verdure grigliate alle erbe aromatiche
Cestinetto di primavera
Polenta Pasqualina
Tagliata di primo sale



Primi

Risotto giallo con polvere di liquirizia e crema di primo sale
Malfatti della tradizione saltati in burro con pancetta croccante

Carne dei nostri allevamenti

Bocconcini di agnello ai profumi di timo e limone su crostone di polenta bianca & Carpaccio di carne salada con pomodorini e rucola

Contorno Patate al forno

Dolce Pasqua

Caffè

Digestivo della casa

Acqua microfiltrata

Vini di Lombardia

Costo del pranzo

€ 45,00 adulti

€ 25,00/bimbi

Solo su prenotazione





Via per Cantalupo, 56 Origgio (VA)
Tel 02 - 967.30.110
info@aiboschi.it www.aiboschi.it



Pranzo di Pasquetta

2 aprile 2018

Menù

Le nostranità

Il tagliere dei nostri affettati
Crostino delizia "mortadella di fegato, ricotta infornata e miele varesino"
Verdure grigliate alle erbe aromatiche
Torta salata di Sant'Angelo
Polentina del casaro
Crema di primo sale



Primi

Risotto fumè
Lasagnette caserecce con erbe e taleggio

Carne dei nostri allevamenti e contorno di stagione

Bocconcini di agnello ai profumi di timo e limone su crostone di polenta bianca & Roast beef al sale con citronette, rucola e grana

Contorno Patate al forno

Dolce Pasquetta

Caffè & Digestivo della casa
Acqua microfiltrata
Vini di Lombardia

Costo del pranzo

€ 45,00 adulti

€ 25,00 bimbi

Solo su prenotazione



MENÙ BIMBO

(fino ai 10 anni)

Antipasto

Farfalle al ragù del contadino,
Salamella e patatine,
Gelato al fior di mucca,
Acqua



Via per Cantalupo, 56 Origgio (VA)
Tel 02 - 967.30.110
info@aiboschi.it www.aiboschi.it



Pranzo di Pasquetta

2 aprile 2018

Menù

Le nostranità

Il tagliere dei nostri affettati
Crostino delizia "mortadella di fegato, ricotta infornata e miele varesino"
Verdure grigliate alle erbe aromatiche
Torta salata di Sant'Angelo
Polentina del casaro
Crema di primo sale



Primi

Risotto fumè
Lasagnette caserecce con erbe e taleggio

Carne dei nostri allevamenti e contorno di stagione

Bocconcini di agnello ai profumi di timo e limone su crostone di polenta bianca & Roast beef al sale con citronette, rucola e grana

Contorno Patate al forno

Dolce Pasquetta

Caffè & Digestivo della casa
Acqua microfiltrata
Vini di Lombardia

Costo del pranzo

€ 45,00 adulti

€ 25,00 bimbi

Solo su prenotazione



MENÙ BIMBO

(fino ai 10 anni)

Antipasto

Farfalle al ragù del contadino,
Salamella e patatine,
Gelato al fior di mucca,
Acqua