



PRANZO DI FERRAGOSTO 2023



Estate in campagna

Ore 11.00 Il nostro ferragosto inizia con la VISITA GUIDATA ALLA FATTORIA

Ore 12.15 COCKTAIL di mezza estate e PRANZO KM ZERO, omaggio contadino ad ogni famiglia

MENU' - Antipasti

Vellutata di porri e patate bianche con pecorino stagionato e crostini di pane
Il tagliere dei salumi "Ai Boschi"
Polentina al Gongorzola Varese Dop e mascarpone
Verdure dell'orto grigliate con erbe aromatiche
Mini tartare di angus con gocce di lime
Primo sale con pomodorini confit

Primo

Gnocchetti di patate con pesto di basilico, zucchine e guanciale croccante

La nostra carne

Roast beef al sale con rucola e scaglie di grana, patate al forno
OPPURE Pollo nostrano alle aromatiche con patate e polenta

Sorbetto, Dolce, Caffè, Digestivo della casa

Acqua microfiltrata naturale e frizzante

Vini 1 bottiglia ogni 3 persone: San Colombano Doc Az. Agr. Guglielmini
Pinot grigio Az. Agr. Bosco Longhino S. Maria La Versa

COSTO GIORNATA : ADULTO € 60

BIMBO (fino ai 10 anni) € 25 Antipasto, pasta con pomodoro fresco e basilico, cotoletta di maiale, patate fritte, salame di cioccolato, acqua

BIMBO (1-2 anni) € 15 Pasta pomodoro fresco e basilico/pesto/ragù, salame di cioccolato, acqua

PRENOTAZIONE CON CAPARRA CHE IN CASO DI DISDETTA NON VERRA' RIMBORSATA



ORIGGIO (VA) VIA PER CANTALUPO, 56
TEL 02/967.30.110 – MAIL : INFO@AIBOSCHI.IT

