



# 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 Gorgonzola 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 VERRÀ RIMBORSATA**



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

