

17 Febbraio 2024 - ore 20:00

CENA IN MASCHERA!

MENU'

Vellutata di patate bianche di Origgio con flambè di cotechino
Il Tagliere dei nostrani
I Rustici : patate Colombina, polentine Brighella, strudel Balanzone
Cremoso Pantalone

Risotto carnaroli Pavese al radicchio rosso e salsiccia nostrana

CARNE DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

Roast beef alla Robespierre con intingolo di aromi e patate buccia rossa
OPPURE

Bocconcini di manzo piemontese con funghi porcini su letto di polenta

Dolce, caffè, ciupito

COSTO
€ 45

BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale e frizzante
Vini di Cascina Manuelina Santa Maria della Versa

MENU' BAMBINO (fino ai 10 anni)

Antipasto bircichino, pasta di arlecchino
hamburger del cowboy con patatine fritte
Dolcetto, acqua

COSTO € 25

MUSICA
divertimento

CARTA DI ORIGINE DEL MENU'

La nostra produzione : SALUMI, CARNE, PASTA FRESCA, PRIMO SALE, FORMAGGELLA,
CARNE, ORTAGGI DI STAGIONE, AROMI, UOVA, MIELE, MARMELLATE
Fattoria Maccazzola S. Milanese MI : FARINA PER POLENTA
Az. agr. Carenzio Villalunga PV : RISO CARNAROLI
Az. agr. Castelli e Baletti CO : FARINE DI GRANI ANTICHI

PRESSO

Az. agricola AI BOSCHI
Via per Cantalupo 56
Origgio (VA)

INFO E PRENOTAZIONI

Tel 02/96730110
Info@aiboschi.it
www.aiboschi.it