

San Valentino

14 febbraio 2024

ore 20.00

Menù

ANTIPASTI

Il tagliere dei nostri salumi con gnocco fritto

I rustici di Cupido:

Polentina ripiena, saccottino di Cupido, amor di strudel
Crema di primo sale con pomodorini confit e germogli di pisello

PRIMO

Risotto in burro e salvia con pancetta croccante e funghi porcini

CARNE DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

Bocconcini di cinghiale al cioccolato e peperoncino su letto di polenta

OPPURE

Arista di maiale cotta a bassa temperatura, salsa "Ai Boschi" e patate

DOLCE di SAN VALENTINO

CAFFE' & CIUPITO degli INNAMORATI

BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale e frizzante

1/4 l di Barbera Cascina Manuelina S.M. della Versa

COSTO € 75 a coppia

CARTA DI ORIGINE DEL MENU'

LA nostra produzione : SALUMI, CARNE, PASTA FRESCA, PRIMO SALE, FORMAGGELLA, CARNE,
ORTAGGI DI STAGIONE, UOVA, MIELE, MARMELLATE, AROMI

Fattoria Maccazzola S. Milanese MI : FARINA PER POLENTA

Az. agr. Carenzio Villalunga PV : RISO CARNAROLI DA SEMENTE CARNAROLI

Az. agr. Castelli e Baietti 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