AGRITURISMO - AZIENDA AGRICOLA - FATTORIA DIDATTICA

Ai Boschi

Pranzo di Ognissanti

1 NOVEMBRE 2026

MENU'

ANTIPASTI DELLA FATTORIA
Il nostro tagliere di salumi
I rustici dei Santi
Crema di primo sale olio, noci e miele
Cotechino in crosta di pane integrale

PRIMO
Risotto carnaroli in burro e salvia
con pancetta croccante e funghi porcini

CARNE DEI NOSTRI ALLEVAMENTI
Mini cassoeula della tradizione
OPPURE
Roast beef alla Robespierre
con intingolo di aromi caldo e patate al forno

DOLCE
Coppa d'Autunno

CAFFE'

ACQUA microfiltrata naturale e frizzante

VINO del territorio lombardo
(1 bottiglia ogni 3 persone)

COSTO € 45

MENU' BIMBO
(FINO AI 10 ANNI)

Antipastino
Pasta al pomodoro
Hamburgher e patatine fritte
Salame di cioccolato
COSTO € 25

CARTA DI ORIGINE DEL MENU'

LA NOSTRA PRODUZIONE : salumi, carne, pasta, gnocchi, ortaggi di stagione, aromatiche, conserve di frutta e verdura, uova, miele
CASCINA REGINA LANGOSCO PV : farina di mais marano, legumi
AZ. AGRICOLA CARENZIO Villalunga PV : riso carnaroli Pavese
AZ. AGR. CASTELLI E BAIETTI Albiolo CO: farine di grani antichi
PICCOLE REALTA' AGRICOLA DEL TERRITORIO LOMBARDO : Vini

ORIGGIO - VIA PER CANTALUPO 56
TEL 02/967.30.110

Regione Lombardia
AGRITURISMO