

Menù Degustazione

PER INIZIARE

Gnocco Fritto
Salame de Le Garzide, Coppa e Pancetta Dop Piacentina
Salva con Le Tighe de Le Garzide
Verdure in Giardiniera de Le Garzide
Insalata di Biancostato

PRIMI PIATTI

Risotto Erbette e Salva Cremasco
Ravioli di Pasta Fresca all'Uovo con Ripieno di Fassona al Burro e Salvia

SECONDO PIATTO

Manzo Piemontese Cotto al Punto Rosa con Crema Tonnata e Patate al Forno

DOLCE

Perfetto di Ricotta di Latte e Amaretto Inzuppato al Marsala con Salsa Mou

Caffè

30 € Bevande Escluse

Mediamente Acqua e Vino (in Bottiglia) incidono 5 € a persona

I bambini (sotto gli 8 anni) hanno un menù a parte e pagano a consumo:

- Posto a Tavola **2 €**
- Pasta al Pomodoro, Bianca o Ragù **5 €**
- Cotoletta o GarziBurgher alla Griglia con Patate **8 €**

Mappa del Menù

Insalata di Bollito, Salame, Verdure in Carpione, Tighe, Erbette, Mizuna, Manzo di Pura Razza Piemontese, Semifreddo:

AZIENDA AGRICOLA LE GARZIDE - Crema

Uova:

AZIENDA AGRICOLA LA COSTA - Crema

Coppa e Pancetta Piacentina:

AZIENDA AGRICOLA FORTUNA - Torre de Picenardi (CR)

Riso Carnaroli:

AZIENDA AGRICOLA GREPPI - Vercelli

Ricotta di Latte:

CASEIFICIO BRANDAZZI - Rubiano di Credera (CR)

Salva Dop Cremasco:

CASEIFICIO TAZZI - Trescore Cremasco (CR)