

Santa Pasqua 2016

PER INIZIARE

Batuta di Manzo Piemontese
Salva Cremasco al Forno
Gnocco Fritto
Crudo di Parma 24 Mesi, Coppa Piacentina e Salame Cremasco de Le Garzide
Giardiniera di Verdure dell'Oro

PRIMI PIATTI

Risotto alla Senape Rossa e Salva Cremasco
Ravioli di Fassona Piemontese al Burro e Salvia

SECONDI PIATTI

Agnello e Capretto Arrosto col suo Ristretto
Patate al Rosmarino e Ratatoille di Verdure

DOLCI

Perfetto di Ricotta di Latte e Amaretto al Marsala con Crema Mou

Caffè espresso

45 € Bevande Escluse

Mediamente Acqua e Vino (in Bottiglia) incidono 5-7 € 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 Garzi-burger con Patate **8 €**

Mappa del Menù

Battuta al coltello, salame, verdure in carpione, senape rossa, polenta,
manzo di Pura Razza Piemontese, semifreddo:

AZIENDA AGRICOLA LE GARZIDE - Crema

Uova:

AZIENDA AGRICOLA LA COSTA - Crema

Coppa e Crudo di Parma 24 mesi:

AZIENDA AGRICOLA FORTUNA - Torre de Picenardi (CR)

Riso Carnaroli:

AZIENDA AGRICOLA GREPPI GIUSEPPE - Vercelli

Ricotta di latte:

CASEIFICIO BRANDAZZI - Rubiano di Credera (CR)

Salva Dop Cremasco:

CASEIFICIO TAZZI - Trescore Cremasco (CR)