



Menu 4 portate

Prima portata


Da scegliere fra:


Salumi Piacentini con gnocco fritto

Flan di Zucca con fonduta al gorgonzola

Seconda portata

Da scegliere fra:

Tortelli piacentini del Petrarca con burro e salvia | Burro da affioramento e parmigiano reggiano sono di latte di Vacca Bianca Modenese casificio Rosola (Zocca - MO)  (V)

Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di stracchino delle Valli Orobie | Casificio Valtorta (Valtorta Bergamo) , pistacchio e mirtili essiccati (V)

Risotto Carnaroli Cascina Gattinera con zucca arrostita, crema di anacardi e lievito alimentare disattivato, zest di arancia e maggiorana (V) GF (LF)

Terza portata

Da scegliere fra:

Lingottini di Salmonc affumicato Upstram* di Claudio Cerati con albicocche, caprino ed erba cipollina GF

Flan di Parmigiano con mostarda di peperonc giallo (V) GF

Ganassino di maiale cotto a bassa temperatura, con crema di patate all'olio, spinacini al burro e riccioli di porro fritto *GF*

Burger di fior di lenticchie rosse e piselli, con crema di patate all'olio, finocchi brasati, salsa di soia e semi di papavero con Olio Evo Gli Olivi di Gianpa di Gropparello *(V) GF*

(LF)

Buffet di dolci

Il buffet sarà di piccola pasticceria secca assortita, praline, mendianti al cioccolato

(V) vegetariano

GF gluten free

(V) Vegan

(LF) lactose free

* **Salmonè affumicato Upstrøam: una eccellenza italiana "da filiera verticale seguita direttamente da Claudio Cerati, per un salmonè unico al mondo"**

Sostenibilità:

La scelta delle materie prime per i nostri menu segue delle linee guida dettate dalla volontà di essere motore di un circolo virtuoso che promuova l'economia locale valorizzando le tradizioni e seguendo l'etica in tutte le fasi.

I nostri prodotti sono: locali, di alta qualità, da piccoli produttori di vallata, prodotti con attenzione al consumo delle risorse, ottimi per la salute