

# Menù Dicembre

## Antipasti

Salame nostrano  
Lonzino stagionato  
Coppa di maialino stagionata nostrano  
Lardo casereccio  
Prosciutto di Parma 24 mesi  
Assaggio di formaggi  
Insalatina di invidia belga, biancostato, uvetta  
Insalatina di lenticchie, il nostro cotechino e crostini di pane

## Primi

Riso carnaroli mantecato con porcini, fonduta di padano e maggiorana  
Lasagna di pasta fresca con crema di zucca, ragù bianco e taleggio

## Secondo

Stracotto di manzo al vino rosso con polenta gialla  
Contorno di stagione

## Dolce

Acqua potabile trattata naturale o gasata  
Vini dell'Oltrepò Pavese

L'agriturismo Il Granaio nasce dalla passione della Famiglia Berta per la ristorazione. Coltiviamo 150 ettari e alleviamo bovini, suini e avicoli per l'autoconsumo in Agriturismo. Origine delle materie prime:

- Ortaggi: Azienda Agricola Berta Gianbattista
- Carne: Azienda Agricola Berta Gianbattista
- Salumi: Azienda Agricola Berta Gianbattista
- Formaggi: Azienda Agricola Chiapparini Giacomo (Romano di Lombardia (BG))
- Riso Carnaroli: Azienda Agricola Berta Gianbattista
- Vino: Azienda Agricola Bosco Longhino (Pavia)

**IN QUESTO ESERCIZIO: MANIENI LA DISTANZA INTERPERSONALE DI UN METRO - INDOSSA LA MASCHERINA QUANDO NON SEI AL TAVOLO - VIENE RICHIESTA LA MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA ALL'INGRESSO**



Non sono ammessi animali in Agriturismo.

La sala da pranzo deve essere lasciata libera alle 16 e 30 per il pranzo e alle 22 e 30 per la cena.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menù. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. A disposizione menù con allergeni. Al fine di poter garantire la qualità della materia prima, in alcune preparazioni utilizziamo prodotti decongelati.

