



# *Festività Natalizie 2018*

*Organizziamo Cene per lo Scambio degli Auguri*

## *Menu da 40 Eu*

*.Aperitivo di Benvenuto con Vinbrullè cotto sul Fuoco*

*.Antipasti Misti della Casa*

*.Tagliere con Salumi Nostrani, Crostini della Casa, Vellutata di Patate e Porri e dell'Orto*

*.Bis di Primi piatti*

*.Risotto di stagione con prodotti Aziendali  
(Carnaroli dell'Azienda Agricola Salera )*

*.Con le Pere , le Noci e la Nostra Toma*

*.Con il Radicchio Rosso e il Valcalepio*

*.Con la Salsiccia Nostrana e la Verza dell'Orto*

*.Pasta fresca fatta in casa con le Uova delle nostre galline*

*. Fettuccine con Ragù di Carne Nostrana*

*. Pappardelle con il Cavolo rosso e il Nostro Latteria*

*. Scarpinocc alla Bergamasca*

*. Pizzoccheri della Cascina*

*.Secondi Piatti*

*.Carni del territorio con la Polenta Bergamasca dell'Az. Agr. Salera*

*. Il Nostro Coniglio con Verdure*

*. Il Manzo dell'Azienda Agricola Morris con le nostre More*

*. La Lonza dell'Azienda Agricola Morris con i Funghi Porcini o le Castagne*

*. Stracotti, Brasati e Salmì*

*.Tagliere di Formaggi Stagionati della Casa*

*.Dolce Natalizio della Casa e Panettone...con Spumante al bicchiere*

*.Acqua, Vino, Caffè, Liquore..**TUTTO COMPRESO***



# *Festività Natalizie 2018*

## *Menu da 30 Eu*

*. Antipasti Misti della Casa*

*. Tagliere con Salumi Nostrani, Caprini Freschi della Casa*

*. Bis di Primi piatti ( vedi menù a 40 eu)*

*. Secondo piatto*

*. Carni del Nostro allevamento con la Polenta Bergamasca dell'Az. Agr. Salera*

*. Il Nostro Pollo alla Cacciatora*

*. La Lonza dell'Azienda Agricola Morris con i Funghi Porcini o le Castagne*

*. Spiedo Misto*

*. Dolce della Casa*

*. Acqua, Caffè. VINI ESCLUSI*

## *Menu da 25 Eu*

*. Antipasti Misti della Casa*

*. Tagliere con Salumi Nostrani e Crostini della Casa*

*. Pizzoccheri con la Verza dell'Orto e il Nostro Latteria*

*. Tagliere di Formaggi Stagionati della Casa con la Polenta Bergamasca*

*. Dolce Natalizio*

*. Acqua, Vino ( 1 Bottiglia per 4 persone ), Caffè.*

**PER GRUPPI DI PIU' DI 20 PERSONE:  
APERTURE STRAORDINARIE E MENU PERSONALIZZATI**