



*Menu*

*Al Tavolo*

Aperitivo analcolico agli agrumi e mentuccia fresca.

*Spumante Talanca Extra Dry 2016 Castello di Cigognola*

Acqua minerale naturale frizzante

*Con sorpresa dello Chef*



*Antipasto*

*Cotechino mantovano con purea di patate e mostarda di frutta*

*Insalata tiepida di coniglio con sedano bianco, scaglie di grana e gherigli di noci*

*La Bianca Barbera vinificata in bianco i.g.t 2017 Castello di Cigognola*

*Piatto Unico*

*Casseuola alla Milanese*

*Con verze, puntine, piedini, cotenne,  
verzini e codino di maiale*

*Cocci con polenta gialla e gorgonzola cremoso*

*(In alternativa : Ossobuco di Vitello alla Milanese con patate ripassate in padella)*

*Dodici Dodici Barbera d.o.c 2015 Oltrepò Pavese Castello di Cigognola*



*Dessert*

*Crostata dolce di zucca e castagne con salsa al melograno*

*Sangue di Giuda d.o.c Oltrepò Pavese Casa Giorgi*

*Caffè e Angolo Bar*

*Cestino con caldarroste*

*€/45,00 a persona*

*Iva 10% Inclusa*

*Per Prenotazioni telefonare :*

*02-9988053 Ufficio Rinfrescart*

*02-9306294 Ufficio Cascina al Pozzo Via Leopardi, 3 Rho*

