



Il Menù della Latteria

Gli Antipasti

I Taglieri di salumi nostrani

*La degustazione di formaggi freschi e stagionati,
del nostro caseificio, con le nostre confetture*

La Giardiniera di verdure fresche, fatta in casa, in agrodolce

Le zeppoline di pasta cresciuta aromatizzate al rosmarino

Il Bis di primi a scelta tra

- Il risottino con crema di carote allo zenzero e petto di pollo affumicato*
- Il risottino al pomodoro fresco profumato al basilico, caviale di melanzane e la nostra Stracciatella emulsionata all'extra vergine d'oliva*
- Il risottino con il nostro Cremoso di capra, piselli e bacon caramellato*
- Le caserecce con lattuga, il nostro Cremoso di capra, patate e pomodori confit*
- La millefoglie di pasta fresca ripiena di coniglio, pomodoro, olive taggiasche, gratinata al Parmigiano e burro profumato al rosmarino.*
- Le trofiette di pasta fresca con fave, pecorino e guancialetto croccante*

Le Pietanze di carne nostrana a scelta tra:

- L'agnello in crosta di pane alla provenzale con crema di carote allo zenzero*
 - L'arrosto di vitello al forno con crema di piselli e formaggio caprino emulsionato all'extra vergine d'oliva*
- La Tagliata di vitellone con rucola e Parmigiano Reggiano o al rosmarino*
- Il contro filetto di manzo cotto a bassa temperatura con purea di zucca e acqua di lattuga al wasabi (supplemento di € 5,00)*

Le patate arrosto e le verdure di stagione

Il gelato della Latteria

oppure

*Il Dolce della nostra pasticceria
(se torta da cerimonia + € 2,00 cad.)*

Euro 36,00 a persona

Coperto incluso - Bevande escluse

Bambini sino a 10 anni META' PREZZO