



# Cascina al Pozzo

Organizza

## La Giornata dei bolliti

28 Gennaio 2018 Ore 12,30

Menu

Al Tavolo

Aperitivo analcolico alla frutta

*Spumante Brut metodo classico "cuvèe dei frati" Casa Cà dei Frati 2013*

Acqua minerale naturale frizzante

Con benvenuto dello Chef

### Antipasto

*Tagliere dei salumi Tipici a coltello:*

*Mortadella di fegato, Salame d'oca di Mortara, Coppa Mantovana*

*Lardo al rosmarino di Cavour e Bresaola di cavallo con:*

*Peperoni Lombardi, Cetrioli, Moscatelli, Peperoncini farciti e Pane giallo*

*Lugana d.o.c 2016 Casa Otella*

### Piatto Unico

*Bolliti misti:*

*Testina di vitello, Cappello del prete di manzo, Lingua salmistrata,  
Gallina nostrana, Punta di vitello, Biancostato, Cotechino e Geretto di vitello  
Con Mostarde di frutta di Voghera, Salsa verde, Maionese e Senape in grani*

*Purea di patate e verdure cotte*

*Gemei Rosso Alto Mincio i.g.t 2015 Casa Otella*

### Dessert

*Frittelle ripiene con crema Chantilly, gelato al torroncino e amaretti di Saronno*

*Moscato d' Asti d.o.p 2016 Paolo Saracco*

*Caffè e Angolo Bar*

*Tartufi al cioccolato, Gianduiotti e Cuneesi al rhum*

€/40,00 a persona Iva 10% Inclusa

Per Prenotazioni telefonare : 02 -9988053 Ufficio Rinfrescart

Per prenotazioni telefonare: 02-9306294 Ufficio Cascina al Pozzo

Via Leopardi,3 Rho

