Oca, castagne e vino

per festeggiare San Martino

Menù degustazione

Sfogliatina calda con dadolata di zucca,
porri stufati, briciole di castagne tostate
e cremoso allo Stracchino Quadro della Valsassina
(1,3,7 e tracce di 6,10)

Cassoeula d'oca
con polenta rustica integrale macinata a pietra *(9,12)*

Piccola selezione di formaggi delle Orobie *(7)*

oppure

Gelato al fiordilatte con castagne al miele
e crumble al grano saraceno
(1,3,7,8 e tracce di 6,10,11)

Euro 45.00 a persona, bevande escluse

Vini consigliati:

O.P. Pinot nero met. class. brut mill' 18
Az. Ag. Cà del Gè — euro 34,00

Bonarda dell'Oltrepò Pavese "Cresta del Ghiffi"
doc '23 (frizzante) Az. Ag. F.lli Agnes — euro 22,00

Langhe Barbera doc '22
Az. Ag. F. Boschis — euro 23,00