

Buon giorno

Per i matrimoni dovete passare in agriturismo la domenica dalle 14.30 alle 18.30

Vi saranno date tutte le informazioni e avrete modo di visitare l'agriturismo per quanto riguarda il prezzo si parte da 50 euro a persona.

APERITIVO: Uguale per tutte le Proposte

**Vino: Malvasia Piacentino Aranciata Ginger Pompelmo
Arachidi Patatine Olive tris di Bruschettine e Focaccina
Bologna Cubettata Spiedini di Castrato alla Brace**

Proposta n°1

Antipasti: Sottoli Misti Tagliere unico di Salumi e formaggi con miele
**Primo: Orecchiette al Sugo di Carni Miste del Pastore
Risotto al radicchio mantecato con bitto d'alpe**
**Secondi : Carni di nostra produzione alla griglia con patate al forno
Roast Beef di Manzo All'Inglese con Misticanza**
**Acqua Vino: Gutturnio Gelato Torta Nuziale Spumante
Caffè e Digestivo**

Proposta n° 2

Antipasti: Sottoli Misti Tagliere di Salumi
Primo: Una Pasta Fresca al Sugo di Carni Miste del Pastore
**Secondi: Maialino nostrano alla Contadina con polenta
Arrosto in Salsa rustica Alla Contadina**
**Acqua Vino: Gutturnio Gelato Torta Nuziale Spumante
Caffè e Digestivo**

Proposta n° 3

Antipasti: Sottoli Misti Tagliere di Salumi
Primo: Strozzapreti al Sugo di Carni Miste del Pastore
**Secondi: Carni di Nostra Produzione Alla Griglia Con Patate al Forno
Assaggi Di Formaggi con Miele**
**Acqua Vino: Gutturnio Gelato Torta Nuziale Spumante
Caffè e Digestivo**

Proposta n°4

Antipasti: Sottoli Misti Tagliere Salumi
Primo: Strozzapreti al Sugo di Carni Miste del Pastore
Secondi Agnello Nostrano alla Contadina con Patate al Forno
**Acqua Vino: Gutturnio Gelato Torta Nuziale Spumante
Caffè e Digestivo**

uso della sala dalle 12.00 alle 18.00 la sala deve essere lasciata libera entro le ore 18.00

Il parcheggio e il giardino deve essere lasciato libero entro le 19.30