



SABATO SERA



ANTIPASTO DI SALUMI
E MISTO LOMBARDO
Euro 10.00



TARTARE 150g
Euro 13,00



TAGLIATA DA 500g
Euro 27.00



ROASTBEEF DA 500g
Euro 28.00



VARIETÀ DI FORMAGGI
E MARMELLATE D'ACCOMPAGNAMENTO
Euro 20.00

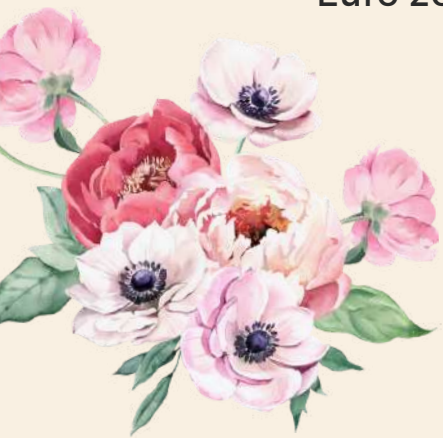
FILETTO DA 200g
Euro 25.00



COSTATA 600g
Euro 25.00



HAMBURGER
Euro 10.00



CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE
Incluso





DOMENICA 27 APRILE PRANZO



Un percorso d'assaggio dei sapori tipici
della realtà Contadina Pavese

Il menu degustazione comprende:
1 bottiglia di Bonarda frizzante Az. Agricola
Sabaghina ogni 2 persone,
acqua, caffè, limoncello, coperto



- ANTIPASTI** I nostri salumi
Insalata russa
Verdurine croccanti in gardeniera
- PRIMI** Carnaroli Bonarda e pasta di salame
Ravioli di magro in crema di parmigiano
- SECONDI** Tagliata di scamone di BVP cotta su pietra ollare
Rollè di pollo ruspante
Contorno patate al forno
- DOLCE** Della casa

Euro 35.00 a persona
Bambini fino a 12 anni Euro 18,00

Al momento della prenotazione
si prega di comunicare eventuali intolleranze
e/o richieste.





carta dei vini

VINI ROSSI

Il Ribaldo, barbera fermo - Finigeto
Euro 16.00

Il Baldo, bonarda fermo - Finigeto
Euro 16.00

Barbera fermo - Sabaghina
Euro 11.00

Buttafuoco fermo - Sabaghina
Euro 11.00

Bonarda frizzante - Sabaghina
Euro 8.00

VINI BIANCHI E ROSÈ

il Piffero, pinot nero - Finigeto
Euro 13.00

Pinot nero - Sabaghina
Euro 8.00

Pinot rosè - Sabaghina
Euro 8.00

