



# MENÙ DEGUSTAZIONE IN TAVERNA

DA UN MINIMO DI 10  
A UN MASSIMO  
DI 13 PERSONE

Ecco tutte le informazioni utili prima di prenotare:

La nostra tavernetta è un locale intimo e piacevole che si raggiunge scendendo una comoda scala, è adatta per passare qualche ora lieta in compagnia di amici, parenti o colleghi gustando le nostre specialità.

Adiacente alla taverna si trova una suggestiva e fornitissima cantina che potrete visitare e dove potrete acquistare i nostri vini ad un prezzo esclusivo.

A causa delle piccole dimensioni è possibile allestire un'unica tavolata per un massimo di 10 ospiti, da 11 a 13 sarete disposti su due tavoli vicini.

- Per la conferma è richiesta una cauzione di 20,00 euro a coperto da versare al momento della prenotazione.

- Tale somma verrà scalata dal conto finale o verrà restituita in caso di disdetta che dovrà avvenire almeno 24 ore prima del pranzo/cena.
- Se hai bisogno della fattura inserisci nelle note, in fase di prenotazione, i dati completi della tua azienda.
- Nella pagina successiva potrai trovare i 3 menù “degustazione” oltre ad un menù dedicato ai più piccoli.
- In fase di prenotazione potrai indicare quello che preferisci tenendo conto delle esigenze di ciascun commensale.
- Il nostro staff sarà comunque a disposizione per valutare eventuali modifiche nella scelta del menù.



# MENÙ DEGUSTAZIONE CON AFFITTO ESCLUSIVO DELLA TAVERNA

DA UN MINIMO DI 14  
A UN MASSIMO  
DI 18 PERSONE

Ecco tutte le informazioni utili prima di prenotare:

- Per avere la taverna in esclusiva occorre prenotare minimo per 14 persone.
- Il costo calcolato rimarrà invariato anche se all'ultimo momento vi presenterete in meno di 14.
- Per riservare la taverna è necessaria una cauzione di 20,00 euro a coperto da versare al momento della prenotazione.
- Tale somma verrà scalata dal conto finale o verrà restituita in caso di disdetta che dovrà avvenire almeno 24 ore prima del pranzo/cena.
- Se hai bisogno della fattura inserisci nelle note, in fase di prenotazione, i dati completi della tua azienda.
- Nella pagina successiva potrai trovare i 3 menù "degustazione" oltre ad un menù dedicato ai più piccini.
- In fase di prenotazione potrai indicare quello che preferisci tenendo conto delle esigenze di ciascun commensale.
- Il nostro staff sarà comunque a disposizione per valutare eventuali modifiche nella scelta del menù.

# MENÙ MILANESE

**65 € A PERSONA**  
(TUTTO COMPRESO)

“Mondeghili” alla milanese, le tipiche polpette di carne, servite con  
maionese fatta in casa

---

Vitello tonnato anni '60

---

Antipasto anni '60: salame di Varzi, coppa dell'Oltrepò Pavese e formaggi  
della Cascina Selva con composta di mele e rosmarino fatta in casa.

---

Ossobuco di vitello e salsa gremolata con risotto alla milanese preparato  
con zafferano dell'Aquila

oppure

Crocante cotoletta di vitello a “orecchio d'elefante” con patate al forno o  
verdure di stagione

---

Tiramisù in tazza o Torta Meneghina

---

Caffè della moka

---

Barolo chinato

---

Acqua minerale naturale/gasata. Coca cola/coca cola light. Birra.  
Vini da scegliere direttamente in cantina  
(1 bottiglia ogni 3 persone)

# MENÙ RISOELATTE

**55 € A PERSONA**  
(TUTTO COMPRESO)

“Mondeghili” alla milanese, le tipiche polpette di carne,  
servite con maionese fatta in casa

---

Vitello tonnato anni ‘60

---

Selezione di formaggi biologici della Cascina Selva  
con composta di mele e rosmarino fatta in casa

---

Riso e latte “viola” con speck, scamorza affumicata,  
crema di barbabietola e nocciole di Cortemilia

---

Riso e latte con Fave di Cacao e caramello salato  
oppure

Riso e latte con Nutella e granella di nocciola

---

Caffè della moka

---

Barolo chinato

---

Acqua minerale naturale/gasata. Coca cola/coca cola light. Birra.  
Vini da scegliere direttamente in cantina  
(1 bottiglia ogni 3 persone)

# MENÙ VEGETARIANO

**50 € A PERSONA**  
(TUTTO COMPRESO)

Cipolla caramellata al cocchio con gorgonzola dolce

---

Polpette di verdure al sugo di pomodoro  
e raspadura di Granone Iodigiano

---

Selezione di formaggi biologici della Cascina Selva  
con composta di mele e rosmarino fatta in casa

---

Riso e latte anni '60 con burro biologico, Grana Padano e pepe

---

Cestino di frolla con gelato alla vaniglia fatto in casa e frutta di stagione

---

Caffè della moka

---

Barolo chinato

---

Acqua minerale naturale/gasata. Coca cola/coca cola light. Birra.  
Vini da scegliere direttamente in cantina  
(1 bottiglia ogni 3 persone)

# MENÙ PER BAMBINI

(DA 2 A 10 ANNI)

**20 € A BAMBINO**

Risotto alla milanese preparato con zafferano dell'Aquila

oppure

Pasta fatta in casa al ragù di carne

oppure

Mini cotoletta di vitello a "orecchio d'elefante" con patate al forno.

---

Riso e latte con Nutella e granella di nocciola

---

Acqua minerale naturale/gasata. Coca Cola