



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