



CENA DI FINE CORSO STAGIONE INVERNALE 2017/18

SABATO 17 MARZO 2018 ore 20.00

Ristorante La Vacherie
Via Cascina La Cà - Brusaporto

MENU'

Cocktail Analcolico alla frutta, Spritz, Succhi di frutta e Prosecco di Valdobbiadene
con: Olive ascolane, Pizzette, Sastangher con mousse di tonno,
Mini Hamburger, Pollo pop's, Gamberi butterfly, Spizzichelle assortite

Polenta di Saraceno, crema di zucca, carciofi croccanti

Risotto carnaroli stagionato 24 mesi mantecato alle cime di rapa, scaglie di ricotta
informati e bacon croccante

Pasta ripiena di Burrata, pomodorino Perino, olive di Taggia

Soffice maialino, joux di cottura e affiorato di patate

Torta Smaiasa Bergamasca con salsa di cioccolato

Caffè

Vino Bianco e Rosso della Cantina e Prosecco, Acqua minerale

Quota a persona: 35€

Prenotazione presso la segreteria (tel. 035 210743) entro lunedì 12 marzo