LOCANDA
IN CALVIGNANO

VENERDI' 16 OTTOBRE
SERATA
SELVAGGINA

i sapori dell'autunno

BENVENUTO DALLA CUCINA

Crostino con ragù di fagiano

PER INIZIARE

Gnocco fritto
Salumi di selvaggina
con giardiniera di verdure
e cipollotto in agrodolce

PRIMO PIATTO

Risotto carnaroli con ragù di cervo
e crema di broccoli

Agnolotti con stracotto di capriolo

SORBETTO AL MANDARINO

SECONDO PIATTO

Cinghiale in salmì
con polenta rustica

DOLCE

Tortino di pere e cioccolato
con gelato alla crema

45€ A PERSONA

Acqua, caffè e coperto inclusi

Vini e altre bevande escluse

VENERDI' 30 OTTOBRE
SERATA
ZUCCA

i sapori dell'autunno

BENVENUTO DALLA CUCINA

Tartelletta con zucca al tartufo

PER INIZIARE

Torta salata di zucca con crema al taleggio

Vellutata di zucca con funghi porcini
e crostino di pane al timo

PRIMO PIATTO

Risotto carnaroli alla zucca Berrettina
di Lungavilla, gocce di gorgonzola
e granella di nocciole

SORBETTO ALLA LIQUIRIZIA

SECONDO PIATTO

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura
con crema di zucca
e aceto balsamico di Modena Dop

DOLCE

nusät con mostarda di voghera

40€ A PERSONA

Acqua, caffè e coperto inclusi
Vini e altre bevande escluse

