

Menù degustazione

Chef Enrico Gerli

RISTORANTE I CASTAGNI DI VIGEVANO (PV)

Entrée di benvenuto

Antipasto

Lombata di maiale nazionale affumicata a caldo su insalata di pere antiche e foglie novelle, cremoso di Parmigiano ed agretto alla mostarda di Cremona

Primi

Risotto di Carnaroli al Rosso Oltrepò con piccole verdure, trippa e fagiolini dell'occhio mantecato alla crescenza, passata di borlotti di Vigevano

Secondi

Anitra in due cotture: coscia disossata ed arrostita lentamente nel grasso d'oca, petto alla piastra cotto al "rosa"

Dolci

"Cheese cake" lomellino: semifreddo all'Amaretto ed Offella di Parona, gelato alla pesca di Volpedo sciroppata, salsa al cioccolato e salsa all'amarena

€ 50,00

Il menu degustazione si intende per intero tavolo