

# 2 ristoranti, 2 chef e cantine del territorio

## **ANTIPASTO - Corte del Lupo**

Flan di Topinambur, Salsa allo Zafferano e Misticanza

## PRIMO PIATTO - Enoteca Regionale della Lobardia

Risotto Carnaroli "Riserva Pozzi", Zucca Berrettina, polvere di liquirizia, mantecato al Salva Cremasco

## SECONDO PIATTO - Corte del Lupo

Faraona Porchettata, Crosta di Polenta e fondo bruno

# DESSERT - Enoteca Regionale della Lobardia

Crostatina ai Frutti di Bosco con crema al moscato caramellata

#### VINI IN ABBINAMENTO

Cuvée "TOP" – Prime Alture Pinot Nero Tiamat – Cordero Sangue di Giuda – Vanzini

70€

Acqua e caffè inclusi

La prima di 8 cene Giovedì 05.10.2023



