



LE BOU BEC
RISTORANTE

Menu Stagionale

Menu degustazione per eventi e cene aziendali.

Sapori d'Autunno

Autunno 2018

- ANTIPASTI -

Asse di Salumi di Zibello con:
Pancettone, Coppa, Salame, Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella al tartufo

Frittata all'ortolana

Raspadura Lodigiana

Cotechino nostrano con passatella di patate

- PRIMI PIATTI -

Il Carnaroli invecchiato 18 mesi alle castagne
mantecato con Branzi d'alpeggio

Il Carnaroli invecchiato 18 mesi con zucca e funghi porcini

Pasta di grano duro con zucchine, carote e Salva Cremasco

Garganelli al Sagrantino di Montefalco con speck croccante

Strozzapreti al ragù di cervo

- SECONDI PIATTI -

Cinghiale con polenta e patate al forno

Stinco di maialino alla birra, cotto nel forno a legna
con polenta e patate al forno al rosmarino

Cappello del prete stracotto al vino rosso di San Colombano
con polenta e patate al forno

Tagliata con rucoletta, patate e raspadura lodigiana

- DESSERT -

Dolce della casa

Antipasti, due primi, un secondo, dessert. Con acqua, vino Rosso di San Colombano DOC (una bottiglia ogni 4 persone) e caffè: 40 euro

Antipasti, un primo, un secondo, dessert. Con acqua, vino Rosso di San Colombano DOC (una bottiglia ogni 4 persone) e caffè: 35 euro

Per prenotazioni: Ristorante Le Bon Bec, Via Dante 74 Zelo Buon Persico - LO -
Tel 02 90667291

