

Flute Cantina Collenovo Millesimato con benvenuto dello chef

## **ANTIPASTI**

Carpaccio di salmone marinato al tè su letto di songino e salsa al mango Tortino tricolore con fonduta di pecorino fiore sardo

Tagliere di salumi nostrani: culatta di Parma, salame felino al coltello, pancetta di Langhirano e coppa piacentina Gariboldi accompagnati da gnocco fritto

#### **PRIMI**

Ravioli di nostra produzione ripieni di cernia in crema di scampi e crumble di pomodori secchi Campisi

Carnaroli 18 mesi con asparagi e croccante di parmigiano di vacca rossa stagionato 36 mesi

### **SECONDO**

Agnello della tradizione cotto a bassa temperatura glassato agli aromi e accompagnato da patate e carciofi

oppure

Tagliata di fassona piemontese in crosta di pasta sfoglia con duetto di sesamo

### **DOLCI**

Mousse alle mandorle con cioccolato fondente

Colomba Pasquale

Vini:

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Trebbiano d'Abruzzo DOP

Acqua, caffè

# Per info e prenotazioni:

telefono: 02 90377628 mail: info@lapoglianasca.com

La Poglianasca, Via S. Carlo, 7, 20010 Arluno MI

