

AGRITURISMO
La Pioppa




Le serate a tema di Novembre!!!


*Riscopri il naturale trascorrere
delle stagioni con i nostri menù a
tema.*


*Ogni venerdì sera un menù tipico
stagionale!*

Ogni menù comprende acqua, caffè e
amaro della casa.

È richiesta la prenotazione.


 031.470.089

 info@agriturismolapioppa.it

 Via casarico, 7 -Villa Guardia (CO)

Vuoi essere informato sui nostri eventi?

www.agriturismolapioppa.it

 Agriturismo la pioppa

Castagna... "pungente in natura, delicata nel piatto"

Venerdì 4 Novembre h. 20,00 € 25,00

*Bocconcino di castagne gratinato al forno
con pancetta croccante*

*Crostino di pane alle castagne con lardo nostrano
glassato al balsamico e miele*

*Tagliere di formaggi biologici locali accompagnati
da marmellata ai marroni*

*Gnocchi di castagna dal cuore caldo di
Taleggio, spolverati al grana e pepe*

Monte Bianco ai marroni di Cuneo

Serata Vegetariana... "dalla terra alla tavola"

Venerdì 11 Novembre h. 20,00 € 30,00

*Cous cous di grano saraceno e ceci con giardino di verdure
Verza caramellata con uvette e mandorle*

Cranto rosso stufato al Sassella

Spaghetti di zuccina in crema di zucca e rosmarino

*Tomino scottato all'aceto balsamico
con funghi trifolati e polenta*

Panna cotta ai cachi e vaniglia

Autunno... "il tempo delle mele"

Venerdì 18 Novembre h. 20,00 € 30,00

*Spianatine alla spuma di ricotta e mele con speck e noci
Insalata di cavolo rosso e mele con scaglie di grana e balsamico
Abbracci di pecorino e mela gratinati al forno*

Ravioli al ripieno di cervo e mela cotogna

Filetto di maiale al taleggio con riduzione all'aceto di mele

Strudel di mele e frutta secca con salsa calda alla vaniglia

Serata "Birra"... rigorosamente carnivora

Venerdì 25 Novembre h. 20,00 € 25,00

*Formaggi biologici con gelatine alla birra
Sciatt valtelinesi*

Bocconcini di pane caldo ai wurstel su letto di crauti

*Risotto al doppio malto e speck con fonduta di scamorza
Birramisù della casa*