



LA POLENTA... PIATTO RUSTICO O CHIC?

Domenica, 24 febbraio 2019

Cari Amici del Borgo,

continuando nel nostro "viaggio gastronomico", Vi proponiamo questa volta una tappa davvero originale: la polenta, autentica protagonista della tavola e delle tradizioni culinarie del Lombardo-Veneto.

**Alla domanda: " polenta piatto rustico o chic,
dovrete essere Voi a rispondere.....**

Vi aspettiamo; sarà un pranzo davvero originale e gustoso.

Prenotate per tempo!

*Prezzo € 45,00 pax, tutto compreso

€ 25,00 ragazzi 5-12 anni; i piccoli, nostri graditi Ospiti

Nel prezzo sono compresi: vini, spumanti e dessert wine a volontà;
addobbo floreale ai tavoli e nei bagni; stampa menù personalizzato;
servizio guardaroba; parcheggio

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

info@borgoallaquercia.it tel 030/601001- 030/6015173





MENU

Aperitivo Spumante di benvenuto con:
Fritto di verdure in tempura di farina gialla bramata
Gnocco fritto con farina di Storo e tagliere di salumi
Frittelle di polenta con formagella filante
Bruschette di polenta con pancetta della Valsabbia e miele di acacia
Crostini di polenta di Castegnato con porcini, bacon e scamorza
Vellutata di ceci al rosmarino con crostini di Polenta e cubetti di pesce spada affumicato
Prosecco millesimato

Savarin di polenta con guazzetto di funghi pioppini,
code di gambero e porri croccanti

*Mezza sfera di polenta gialla con cuore di zucca, crema di gorgonzola dolce
e tartufo nero della Valtenesi

*Gnocchi di polenta gialla di Castegnato DOP, con ragù di stinco di vitello e timo
Valtenesi chiaretto

Polenta "Fioretto" con barbabietola rossa e baccalà mantecato alla vicentina
Lambrusco mantovano "Rays"

Tortino di farina gialla "bramata" e carote con zabaione all'amaretto di Saronno

"Brezza rosa" dessert wine

Il caffè espresso
Biscottini di mais

