



GIOVANNA PASSERI

Agriturismo
& Scuola di Cucina

La carta di Ottobre 2026

ANTIPASTI:

- Salame di fattoria e formaggi dell'Azienda agricola Ciappesoni
con la nostra confettura di mele e rosmarino € 14,00
- Crostone di pane con scarola brasata alle olive, pomodorini e mozzarella
dell'Az. Agricola Ciappesoni € 14,00
- Mondeghini con cavolo rosso alla senape € 15,00

PRIMI PIATTI:

- Risotto, Carnaroli Riserva San Massimo, allo zafferano e luganega
(ordine minimo per 2 persone) € 16,00
- Lasagnette ai funghi cardoncelli, finferli e fonduta al grana padano € 15,00
- Gnocchi di zucca dell'orto al burro nocciola e salvia € 15,00

SECONDI PIATTI:

- Costine di maiale caramellate con patate al rosmarino e tomatina € 22,00
- Stracotto di manzo, allevato in Brianza, al Nebbiolo con soffice di patate € 24,00
- Crostata salata ai porri dell'orto e taleggio € 16,00

DOLCI:

- Semifreddo al Moscato con salsa al cioccolato e sfoglia caramellata € 8,00
- Frolla alle mele e profumo di cannella € 8,00
- Pan meino con zabaione € 8,00

Informazioni:

- Acqua minerale € 3,00 – Caffè € 2,00 – Coperto e pane: € 3,00
- Vini al calice € 6,00 – Amari € 4,50

Si prega i gentili clienti di segnalare eventuali allergie o intolleranze al momento della prenotazione.
Le portate vengono servite in sequenza.