



GIOVANNA PASSERI

Agriturismo
& Scuola di Cucina

MENU' DEGUSTAZIONE

Ottobre 2026

Salame di fattoria e formaggi dell'azienda agricola Ciappesoni
con la nostra confettura di mele e rosmarino

Lasagnette ai funghi cardoncelli, finferli e fonduta al grana padano

Stracotto di manzo, allevato in Brianza, al Nebbiolo
con soffice di patate
oppure

Crostata salata ai porri dell'orto e taleggio

Pan meino con zabaione

€ 48,00 a persona escluse le bevande

Informazioni

Il menù degustazione viene servito per tutto il tavolo.

Per ridurre i tempi di attesa e realizzare un percorso più coerente e condiviso,
consigliamo ai tavoli di più di 8 persone di scegliere il menù degustazione.

Per chi preferisce le proposte alla carta, segnaliamo che le portate vengono servite
in sequenza. Si prega di indicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento
della prenotazione. Per i bambini sono previsti piatti dedicati tra le proposte del giorno.