

Weekend del Gusto – Autunno-Inverno 2026

Cena del Venerdì, pranzo e cena di Sabato e Domenica

23-24-25 Ottobre – Oktoberfest

stinco intero di maiale al forno, con wurstel bavaresi, Brezel, crauti rossi, patate
agli aromi, salse varie
Strudel di mele alla cannella
Euro 28,00

30-31 Ottobre, 1 Novembre – L'Ossobuco

Salame, coppa piacentina, frittatina patate e cipolle, Vec de muntavegia
Ossobuco di vitello cotto al forno a bassa temperatura con risotto alla milanese
Cubotto di tiramisù della casa
Euro 32.00

6-7-8 Novembre – Il Cinghiale

Tagliatelle rustiche al ragù di cinghiale
Cinghiale in salmì con polenta
Sorbetto al Braulio
Euro 32,00

13-14-15 Novembre – La Valtellina

Sciat della tradizione con slinzega tagliata a coltello con rucola selvatica
Pizzoccheri valtellinesi
Torta di grano saraceno ai mirtili
Euro 27,50

20-21-22 Novembre – Le 3 Tagliate

Tagliate di filetto di manzo
funghi porcini - rucola e scaglie di Parmigiano - trevisana cotta nell'aceto balsamico
Sorbetto limone e vodka
Euro 36,00

27-28-29 Novembre – Il Bollito

Bollicine di benvenuto
Tortelli in brodo
bollito misto all'italiana: biancostato di manzo, testina di vitello, lingua, salame cotto,
reale di vitello, gallina con patate prezzemolate salsa verde e mostarda
Macedonia di frutta fresca con gelato
€ 35,00

4-5-6 Dicembre – La nostra Brianza

Grappa 18 lune di benvenuto
Cassoela con polenta
Torta paesana
€ 25,00

PER I WEEKEND DEL GUSTO, APERTURA STRAORDINARIA IL SABATO A PRANZO

E' gradita prenotazione.