



MENÚ DELLA TRADIZIONE
MINIMO 25 PERSONE € 50 A PERSONA
(nessuna gratuitá prevista)

**SONO COMPRESI 1 BOTTIGLIA DI VINO DELLA CASA OGNI 4 PERSONE
+ 1 BOTTIGLIA (1L.) DI ACQUA OGNI 2 PERSONE + CAFFÉ**

OUVERTURE +ARIE+ CONCERTATI + FINALE
(Un piatto a scelta per ogni categoria)

L'OUVERTURE

-SALUMI MISTI DEL TERRITORIO

Salame di Cremona IGP "Mariola", Culatello di Zibello DOP stagionato 40 mesi, Coppa stagionata piacentina DOP

-MIXED CURED MEATS FROM THE TERRITORY

Cremona's Salami IGP "Mariola", Zibello's Ham Culatello DOP aged 40 months, Piacenza's Ham Coppa DOP seasoned

LE ARIE

-MARUBINI DEL CENTRALE, PRODOTTO DE.CO

con burro, salvia e Grana Padano

-MARUBINI DEL CENTRALE, PRODOTTO DE.CO

ai quattro brodi

-TORTELLI CON RIPIENO DI ZUCCA E MOSTARDA

serviti con burro, grana padano e sanavra ai frutti di bosco

-CENTRALES MARUBINI, TYPICAL STUFFED PASTA

with butter, sage and Grana Padano cheese

-CENTRALES MARUBINI, TYPICAL STUFFED PASTA

in four broths

-STUFFED TORTELLI WITH PUMPKIN AND MUSTARD

served with butter, Grana Padano cheese and berries mustard sanavra

CONCERTATI

-DEGUSTAZIONE GRAN BOLLITO CINQUE TAGLI

Pernice o Cappello del Prete, Guanciale e Lingua di Bovino, Testina di Vitello, Cotichino di Cremona

Servito con:

-MOSTARDA PICCANTE DI FRUTTA MISTA FIESCHI

-SALSA VERDE

antica ricetta della casa senza aglio

-STRATING GREAT BOILED MEAT 5 CUTS

Pernice, Cheek and Beef Tongue, Calf Head and Cremona's Cotichino

Served with:

-SPICY FRUIT MUSTARD FIESCHI

-GREEN SAUCE

ancient recipe without garlic

IL FINALE

-MOUSSE AL TORRONE

-TORTA SABBIOSA

servita con zabaione

-NOUGAT MOUSSE

-SABBIOSA CAKE

served with zabaione cream