



## **MENÚ PER MINIMO 35 PERSONE**

**€ 45 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