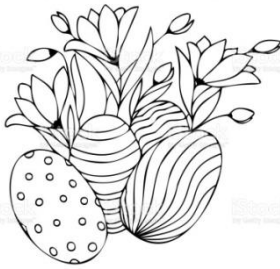


# LA BARLOCCA

## AGRITURISMO

Antica cascina sulle prime colline della Val Tidone



### PASQUA 2024

*Aperitivo di benvenuto con calice di Prosecco*



*Giardiniera*

*Salumi Dop Piacentini (Mandola, Salame Gentile, Coppa) e Gnocco fritto*

*Torta Pasqualina*

*Panino all'olio farcito con sfilaccetti di Agnello arrosto e Maionese alla mela verde*

*Risotto Carnaroli mantecato ai Carciofi e Pecorino Romano, dadolata di Funghi Pleurotus e Barbabietola*

*Maltagliati verdi di pasta fresca con Asparagi saltati e Zafferano*

*Maialino al Forno con Patate arrosto*

*Pastiera e Semifreddo alla Colomba*

*Vino incluso a scelta tra: (una bottiglia ogni 4 persone)*

Ortrugo DOP frizzante "La Barlocca"

Malvasia DOP frizzante secco "La Barlocca"

Gutturnio DOP frizzante "La Barlocca"

Rosso fermo "La Barlocca"

*Acqua, Caffè e Amari*

***Euro 60 - Euro 25 bambini (menù su richiesta)***

I prodotti utilizzati sono forniti da "Salumificio Peveri" Alseno (Pc) – "Soc. Agricola Massino" Sartirana Lomellina (Pv) – "Il Filo di Salice" Borgonovo Val Tidone (Pc) – "Soc. Agricola Pievetta s.s." Castel San Giovanni (Pc)

I prodotti da forno e la pasta sono di produzione propria.

Su richiesta il menù bimbi prevede pasta al pomodoro/ragù, cotoletta e patate al forno.