



Social dining a Passalacqua

17 ottobre - Il Bollito

24 ottobre - La Polenta

31 ottobre - La Selvaggina

7 novembre - I Volatili

14 novembre - Il Bollito

21 novembre - La Polenta

5 dicembre - I Volatili

12 dicembre - La Selvaggina

19 dicembre - Il Bollito

Per informazioni o prenotazioni: restaurant@passalacqua.it / +39 031 44311



Il Bollito

Antipasti

Mondeghili di bollito fritti

Affettati locali, cacciatorini e bresaola con la nostra giardiniera

Bollito misto

Vassoio di carni bollite:
testina, lingua, cotichino, gallina,
coda, cappello del prete, piedino di maiale

servito con:

Patate e carote bollite, cipolle all'aceto balsamico
Maionese al limone, mostarda di frutta, bagnet verd, salsa Romesco,
salsa Pearà, salsa al miele e salsa al cren

Tazza di brodo

Dolce

Crema caramel al lingotto

Euro 250 a persona beverage escluso



La Polenta

Antipasti

Affettati e formaggi della Valtellina
con la nostra giardiniera e le nostre confetture e mostarde

Crostino di polenta con missoltino alla griglia

Polenta e...

Paiolo con polenta gialla in abbinamento con
gorgonzola dolce, porcini trifolati, uovo al tegamino e
brasato di manzo al vino rosso

Paiolo di polenta uncia con burro e formaggio fuso

Dolce

Torta *Amor Polenta*
con salsa calda allo zabaione e gelato alla vaniglia

Euro 250 per persona
beverage escluso



La Selvaggina

Antipasto

Carpaccio di cervo, nocciole croccanti e tartufo nero

Primo

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Secondo

Lepre à la Royale

Dolce

Crepe suzette agli agrumi

Euro 250 per persona
beverage escluso



I Volatili

Antipasti

Tonno di faraona in vasocottura con la nostra giardiniera

Primo

Tortellini del plin al doppio brodo di cappone

Secondo

Gran pollo dell'azienda agricola Laura Peri al burro e erbe aromatiche accompagnato da patate al forno, cipolline al forno e aceto balsamico e tuberi alle erbe

Dolce

La Brioche di Viviana e zabaione caldo

Euro 250 per persona
beverage escluso