



SLOW FOOD PER

ConnActions

ANTIPASTO

Salame di Varzi
Salame d'oca di Mortara

Peperone di Voghera agrodolce

Cipolla rossa di Breme e fagioli borlotti di Gambolò

Formaggio caprino stagionato con miele e composte della Schulerfirma IGS List



PRIMO

Risotto con riso biologico Carnaroli, asparagi freschi e Grana Padano DOP

DOLCE

Brasadè di Staghiglione con crema allo mascarpone e zafferano biologico

Caffè espresso

VINI DELL'OLTREPÒ PAVESE



Ristorante Francesca




Slow Food[®]
Hannover


Slow Food[®]
Vigevano e Lomellina


Slow Food[®]
Oltrepò Pavese


Slow Food[®]
Presìdi


Slow Food[®]
Arca del Gusto

SLOW FOOD PER

ConnActions

ANTIPASTO

Varzi-Salami

Mortara-Gänsesalami

Süß-saurer Voghera-Pfeffer, rote

Zwiebel aus Breme und Borlotti-Bohnen aus Gambolò

Mit Honig und Kompott gereifter Ziegenkäse von der Schulerfirma IGS List




Slow Food[®]
Hannover


Slow Food[®]
Presidi


Slow Food[®]
Vigevano e Lomellina

ERSTE

Risotto mit Bio-Carnaroli-Reis, frischem Spargel und Grana Padano DOP


Slow Food[®]
Oltrepò Pavese


Slow Food[®]
Area del Gusto

SÜSS

Brasadè di Staghiglione mit Mascarponecreme und Bio-Safran

Espresso

WEINE AUS OLTREPÒ PAVESE



Ristorante Francesca

