

*Spazio Eventi*  
"Tenuta San Giovanni"



# Terza Cena a calice

**Giovedì 10 Giugno 2010**

**ore 20 aperitivo, ore 20,30 cena**

## **Aperitivo di benvenuto**

**Cialdine di mais e lardo di Boses con pepe al mulinello**

**Raspadura lodigiana**

**Riso Otello di Lomellina con brunoise di verdure e fiori di zuccina dell'orto**

**Sfogliatine di germogli di spinaci e burrata**

*Cuvee della Rocca Spumante Brut*

## **Antipasto al tavolo**

**tortino di parmigiano croccante con flan di carciofi di riviera**

**zabaione di bitto, dadolata di verdure e caprino montato**

*Riesling renano 7 Giugno*

## **Primo**

**Ravioli della nonna con ragu antico**

*Bonarda l'Alcova*

## **Secondo**

**Straccetti di filetto di vitello di corte piemontese in cocotte di Cipolla rossa di Breme al**

**ristretto di "Pernice"**

*Pinot Nero "Pernice"*

## **Dessert**

**Semifreddo al cocco con cuore morbido al lampone**

**Frutti di bosco tiepidi e croccante al sesamo**

*Sangue di Giuda*

**Caffè**

**Prenotazione obbligatoria entro il 8 Giugno 2010**

Prezzi:

euro 35,00 (vino escluso)

euro 45,00 (un calice in abbinamento ad ogni portata)

**Spazio Eventi "Tenuta S. Giovanni"**

Via Uberto de Olevano, 3 Olevano di Lomellina (PV)

Cristiana Sartori cell.335/5729936 info: [www.leonedilomellina.it](http://www.leonedilomellina.it)