

IN OCCASIONE DELLE
"GIORNATE DEI CASTELLI APERTI" 2017

euro 20

casoncelli alla carne al burro e salvia
o **ravioli al grano arso**

con crema brie e olio del sebino

oppure risotto all'ortica con amarene essiccate

la pasta è fatta in casa, il Grana Padano viene prodotto dall'Azienda
Agricola San Giorgio di Civate al Piano

salmerino alla piastra pesce di acqua dolce
pescato dalla coop. pescatori di Clusane

oppure tagliata di manzo filiera corta di Coniolo

contorno di verdure di coltivazione biologica az. Avicenna.Bio
di Fontanella (BG)

(possibile alternativa vegetariana)

euro 5

merenda con

crostata dell'Ostello

fatta con farina di farro

di produzione biologica e

marmellata di more

di produzione dell'az. Stroppa di Pumenengo (BG)

e succo di frutta

I prodotti usati nel nostro ristorante sono di
aziende artigiane nel territorio del Parco Oglio Nord

per visite in gruppo (minimo 15 persone)
e con prenotazione
organizziamo un ricco buffet
con assaggi di prodotti locali e bevande
a euro 15

Ostello Molino di Basso
aperto da mercoledì a domenica dalle 9 alle 23
a Torre Pallavicina - BG via Madonna di Loreto
tel. 0363 903870 331 7016199
ostellomolinodibasso@gmail.com