



Podere San Giorgio - Azienda Vitivinicola Storica con Agriturismo di Qualità  
Località Castello 1 - 27046 Santa Giuletta - Oltrepo Pavese  
Telefono 0383.899168 - Informazioni e Prenotazioni Agriturismo 331.8969931  
WWW.PODERESANGIORGIO.IT

## “CLASSIMO”

il menù “base” per i matrimoni e cerimonie in genere

### **Aperitivo rinforzato a buffet**

Gnocco fritto con salame di Varzi - Pancetta della Valle Staffora - Coppa Piacentina  
Rotoli di prosciutto crudo con pere, soncino e montasio  
Lardo con pan briosche dell'agriturismo  
Scaglie di Grana Padano  
Verdure fritte in pastella  
Bignè al formaggio  
Tranci di focaccia e pizza

### **Primi Piatti al tavolo**

Riso Violone Nano in risotto (tipologia da stabilirsi in base alla stagionalità e periodo)  
Cofanetto di pasta ripieno di verdure con crema di pomodoro

### **Pietanza al tavolo**

Manzo alla Certosina con tortino di patate (o altra pietanza da convenirsi)  
Coppa di maiale al forno con salsa allo zafferano

### **Dessert al tavolo**

Semifreddo allo zabaione con fragole caramellate

### **Dolce Nuziale**

al tavolo oppure a buffet con taglio della torta all'interno  
oppure all'esterno sotto il porticato oppure fra i vigneti

Caffè con piccola pasticceria di torrone morbido con copertura al fondente

### **VINI IN ABBINAMENTO DEL PODERE SAN GIORGIO**

Aperitivo con Magnificat Spumante Pinot Nero O.P. D.O.C.  
Noblesse Pinot Nero O.P. D.O.C. vivace  
Rebecca Bonarda O.P. D.O.C. vivace  
Brindisi con Magnificat Rosè Spumante Pinot Nero Rosè O.P. D.O.C.

*Il menù sopra esposto è un esempio di quello che possiamo offrire per matrimoni e/o cerimonie in genere. Ideale per chi cerca un alto rapporto qualità/prezzo. Il menù comunque, in fase di prenotazione, può essere personalizzato in base alle singole richieste ed esigenze. Il menù è valido per un numero minimo di 60 persone.*

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI E/O APPUNTAMENTI 331.8969931**