



## **"La pecora Brianzola"**

**Sabato 22 e domenica 23 ottobre 2005**

**Villa Bertarelli - Galbiate**

**APERITIVO TIPICO E RARO DELLA TRADIZIONE ITALIANA**

### **Selezione di salumi regionali**

Il violino di capra della Valchiavenna  
I bastardelli della Valchiavenna  
Il pecorino senese stagionato in grotta  
Il casera 18 mesi di stagionatura  
Aperitivo alcolico e analcolico

### **Antipasto servito al tavolo**

Terrina di agnello brianzolo con composta di cipolle rosse di troppa

### **Primo piatto servito al tavolo**

La classica pasta casereccia con ragù di polpette di pecora brianzola

### **Secondo piatto servito al tavolo**

Lo stufato di pecora brianzola con patate

### **Il dolce servito al tavolo**

La crespellina dolce con frutta "selezione Piaceri d'Italia da Saverio" e cioccolato fuso

### **Vini**

Selezione di vini italiani in degustazione  
Acqua minerale gassata e naturale  
Caffè