

Aperitivo:

Servito sotto il portico del cortile

Antipasti:

Salumi misti di produzione propria con salse varie

Primi:

Risotto con salsiccia e zucca

Tortelli con ricotta ed erbe

Secondi:

Petto d'anatra con verdure

Dolci:

Torta al cioccolato con pere

Caffè**Vini:**

Bianco di Custoza

Rosso mantovano

Acqua minerale frizzante e non

Piatto da valutare**Risotto con salsiccia e zucca****Ingredienti per 6 persone:**

480 gr. di vialone nano, 150 gr. di salsiccia, grana grattugiato q.b., burro, cipolla, un bicchiere di vino bianco, rosmarino (facoltativo)

Preparazione:

Rosolare la cipolla con la salsiccia, aggiungere il rosmarino e quando tutto è giunto a cottura versare il riso e tostarlo, quindi bagnare con il vino bianco e continuare la cottura con del brodo.

A metà cottura aggiungere la zucca continuando con il brodo per ultimare la cottura.

Aggiungere formaggio grana, burro e mantecare.