



RISTORANTE

LÈCRU



AUTUNNO

da LèCru

• 4 Novembre, dalle ore 20.00 •

IL GRAN BOLLITO DEL CASTELLO

**Culatello di Negrana
stagionato in cascina**
gnocco fritto, mortadella bollita e
mostarda di mele

Cappelletti d'arrosto
in brodo di gallina

Gran Bollito Misto dello Chef
con le verdure e salse in abbinamento

Crema al limone,
meringa e liquirizia

60 p.p
(Bevande escluse)

Info e prenotazioni
031627288 - info@lecruristorante.it
Via Cantù 21, Erba (CO)

CASTELLO CASIGLIO

RELAIS & SPA



RISTORANTE
LÈCRU
AUTUNNO
da LèCru

• November 4th, from 8pm •

THE CASTLE'S BOLLITO MISTO

Culatello di Negrana aged in a farmhouse
fried dough, boiled mortadella,
and apple mostarda

Roasted-meat cappelletti
in hen broth

Bollito Misto
A classic italian traditional dish made with
various cuts of slow-cooked meat,
served with vegetables and accompanying
sauces

Lemon cream,
meringue and licorice

60 p.p
(drinks excluded)

Info and Reservations
031627288 - info@lecuristorante.it
Via Cantù 21, Erba (CO)