



SlowCooking

Cucina e cultura del territorio

# Cena a quattro mani *tra lago e collina*

VENERDÌ 7 LUGLIO

Incontro d'andata: L'antica osteria Crotto del Sergente, di Como  
sarà ospite della cucina del Polisena L'altro Agriturismo

**GUEST**

Chef Bruno  
Camera



Crotto del Sergente  
DAL 1880



Polisena  
"L'altro Agriturismo"

**HOST**

Chef Francesco  
Locatelli

## *Il Menù*

BioSpritz e cicchetti in terrazza



Tartatino di siluro marinato al profumo di melissa con sedano e limone candito



Risotto ai fiori di zuccina e fragole all'aceto di mele



Agone come una sarda con pomodoro confit e cipollotto grigliato



Agnellone in olio cottura, cremoso alle carote e lattuga stufata



Pesca vestita con gelato al rosmarino

Caffè con la piccola pasticceria del Crotto



IN ABBINAMENTO,   
I VINI BIOLOGICI TOSCA

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA | € 45 | VINI INCLUSI, POSTI LIMITATI