

# Bossico, a cena nel cortile di una casa contadina

È un viaggio nel tempo la cena organizzata a Bossico venerdì 31 luglio. Viene infatti servita nel cortile di una casa contadina con personale in costume d'epoca tra arredi, stoviglie e atmosfera di una volta.

Tradizionale e locale anche il menù – curato da Bruno Arrighetti, chef dell'hotel Miralago – che prevede nell'ordine:

- pane e salame nostrano all'asse
- zuppa di patate e porri servita nel pane di patate
- cappone ripieno arrosto con polenta
- formaggi locali al tavolo
- focaccia di Bossico con marmellate di frutta locale e miele
- caffè "del pigniti"
- vino e acqua

Il costo è di 30 euro. Le prenotazioni si raccolgono fino a giovedì 30 luglio.

[www.bossicoturismo.com](http://www.bossicoturismo.com)