

Sig
Giorno
Persone
Sala

*Aperitivo di benvenuto:
Brut metodo classico e succo d'ananas
con pizzette di sfoglia**, salatini** misti e grana.*

*Tortino di polenta e taleggio DoP fiammiferi di speack
croccante e la sua fonduta*

Carpaccio di manzo marinato
con rucoletta selvatica e scaglie di grana padano*

Involtino di bresaola della Valtellina con caprino fresco

Degustazione di Salumi :

Crudo di Parma DoP

Coppa stagionata

Salame di cascina

*Verdure dell'orto pastellate e fritte***

Risotto carnaroli con funghi poircini

Maccheroncini di pasta fresca con pesto di basilico, fagiolini e patate*

Filetto di salmerino lacustre gratinato al forno*

Polenta integrale macinata a pietra

Controfiletto di manzo con salsa al pepe rosa e spinaci al burro

Torta della casa

Caffè

Vini Az. Ag. Bertola

Menù disponibile solo su prenotazione e per gruppi superiori ad 8 persone

Bambini da 0 a 4 anni non pagano, da 5 a 12 euro 25,00.

Sono esclusi amari bibite e servizio bar

** prodotti freschi di nostra produzione e abbattuti ** prodotti surgelati all'origine*

Agriturismo Bertola via Nespolo 8 - 25030 Torbiato di Adro Brescia Tel e fax 030 7457947