

*Sig:*

*Giorno:*

*Persone :*

*Bambini :*

*Intolleranze:*

*Aperitivo di benvenuto:*

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

*Sfogliatina ripiena di ricotta, carciofi e pancetta affumicata con  
crema al parmigiano*

*Carpaccio di manzo marinato  
con mandorle tostate e rucoletta selvatica*

*Selezione di Salumi :*

*Crudo di Parma DoP*

*Coppa stagionata*

*Salame di cascina*

*Verdure dell'orto pastellate e fritte*

*\*\*\**

*Risotto carnaroli con zafferano e liquirizia*

*Casoncelli di carne con vellutata alla salvia*

*\*\*\**

*Arrosto di vitello ripieno al profumo di rosmarino*

*Polenta integrale macinata a pietra*

*Patate al forno*

*Tagliata di manzo alla griglia con erbe aromatiche*

*Accompagnata da misticanza di insalata fresca*

*\*\*\**

*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

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