

*Sig:*

*Giorno:*

*Persone :*

*Bambini :*

*Intolleranze:*

*Aperitivo di benvenuto:*

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

*Sformatino di piselli con fonduta di formaggi dolci e  
fiammiferi di prosciutto crudo di Parma DOP*

*Bauletto di sfoglia con funghi porcini*

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

*Selezione di Salumi :*

*Speck IGP*

*Bresaola della Valtellina*

*Salame di cascina*

*Verdure dell'orto pastellate e fritte*

*\*\*\**

*Risotto carnaroli mantecato al Brut ns produzione*

*Caserecce di pasta fresca con pancetta e bagoss*

*\*\*\**

*Sella di coniglio arrosto*

*Patate al forno*

*Polenta integrale macinata a pietra*

*Tagliata di manzo alla griglia con rucola e grana*

*\*\*\**

*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