

Sig:

Giorno:

Persone :

Bambini :

Intolleranze:

Aperitivo di benvenuto:

*Brut metodo classico e succo d'ananas
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 con zafferano e liquirizia

Casoncelli di carne con vellutata alla salvia

Tasca di vitello ripiena

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