

*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 rucola 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 asparagi e formaggella di montagna  
Maccheroncini di pasta fresca con salsa zafferano e trota marinata*

*\*\*\**

*Salmerino gratinato al forno con polenta rustica macinata a pietra  
Controfiletto di manzo con salsa di olive nere taggiasche e spinaci al burro*

*\*\*\**

*Torta della casa*

*\*\*\**

*Caffè*

*Vini Az. Ag. Bertola*

*\*Sono esclusi amari e servizio bar*

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

*Agriturismo Bertola via Nespolo 8  
25030 Torbiato di Adro Brescia  
Tel 030 7457947 info@agriturismobertola.it*