

*Sig
Giorno
Persone
Sala*

*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
veli di prosciutto crudo di Parma DOP*

Bauletto di sfoglia con funghi porcini

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

Degustazione di Salumi :

Speck IGP

Bresaola della Valtellina

Salame di cascina

Verdure dell'orto pastellate e fritte

e

*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*