

Sig  
Giorno  
Persone  
Sala

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

*Sformatino di zucca con fonduta di parmigiano e  
veli di prosciutto crudo di Parma DOP*

*Strudelino di ricotta e trevisano*

*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*

\*\*\*

*Risotto carnaroli mantecato al Brut ns produzione*

*Maccheroncini di pasta fresca con gorgonzola e noci*

\*\*\*

*Cosciotto di manzo cotto a bassa temperatura con demi-glace al rosmarino*

*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

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