



# *Santo Natale*

## *2019*



*Scrigno di pasta sfoglia con ricotta di Franciacorta, castagne e bagoss*

*Selezione di salumi della Franciacorta*

*Salame di cascina con lonzino*

*Pancetta con filetto del Berlinghetto*

*Prosciutto cotto a bassa temperatura*

*Tortino di porri e patate con fonduta tartufata*

*Finissima di vitellone, scaglie di mandorle tostate,  
valeriana e vinaigrette al the nero*

\*\*\*

*Risotto carnaroli mantecato*

*con trevisano e provola affumicata*

*Caramelle agli spinaci ripiene di manzo all'olio e la sua salsa*

\*\*\*

*Arrosto di vitello ripieno al profumo di arancia e frutta secca*

*Polenta rustica macinata a pietra*

*Cotechino della tradizione*

*con lenticchie dell'altopiano di Castelluccio*

\*\*\*

*Dessert natalizio*

\*\*\*

*Frutta secca e mandarini*

\*\*\*

*Caffè*

***Vini Az. Ag. Bertola***

**50,00 €**

*Agriturismo Bertola Via Nespolo 8*

*Torbiato di Adro Brescia*

*Tel 030 7457947*