

Sig:

Giorno:

Persone :

Intolleranze:

(da comunicare sempre 15 giorni prima - e non oltre - dall'evento)

*Aperitivo di benvenuto:
Brut metodo classico e analcolico
con pizzette di sfoglia, salatini misti e grana.*

*Flan di zucchine con passata di pomodoro
Strudel salato con prosciutto cotto, carciofi e formaggella
Carpaccio di manzo marinato con rucola
e scaglie di grana padano*

*Selezione di Salumi :
Crudo di Parma DoP
Coppa stagionata
Salame di cascina*

Risotto con funghi porcini mantecato alla robiola

*Maccheroncini di pasta fresca
con ragù di coniglio*

Salmerino gratinato al forno con polenta rustica macinata a pietra

*Controfiletto di manzo grigliato
con riduzione al balsamico e scaglie di grana padano DOP*

Torta della ricorrenza

Caffè

Vini Az. Ag. Bertola

**Sono esclusi amari bibite e servizio bar*

***Bambini 0-4 anni a consumo, da 5-9 euro 25,00*

Menù bambino (pasta pomodoro- cotoletta con patatine- dolce)

L'opzione sulla prenotazione è valida per 15 gg dopo tale periodo se non confermata verrà annullata

Via Nespolo 8 25030 Torbiato di Adro Brescia Tel 030 7457947 info@agriturismobertola.it