

Sig:

Giorno:

Persone :

Intolleranze:

Aperitivo di benvenuto:

*Brut metodo classico e succo di frutta
con pizzette di sfoglia, salatini misti e grana.*

*Flan di mais bresciano e stagionato Valtrompia DOP,
speck croccante e la sua fonduta*

Sfogliatina farcita con morbido di patate e asparagi

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

Selezione di Salumi :

Crudo di Parma DoP

Coppa stagionata

Salame di cascina

Risotto carnaroli con spinaci novelli e taleggio DOP

Caserecce di pasta fresca con salsiccia e rosmarino

Cosciotto di manzo al forno con la sua demi-glace

Patate al forno

Polenta rustica macinata a pietra

Torta della ricorrenza

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