

Sig:

Giorno:

Adulti :

Bambini :

Intolleranze:

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

*Sfogliatina ripiena di ricotta, carciofi e pancetta affumicata con
crema al parmigiano*

*Carpaccio di manzo marinato
con mandorle tostate e rucola selvatica
Selezione di Salumi :
Crudo di Parma DoP
Coppa stagionata
Salame di cascina*

Verdure dell'orto pastellate e fritte

*Risotto carnaroli con funghi porcini
Maccheroncini di pasta fresca pesto di rucola e guanciale croccante*

*Salmerino gratinato al forno con polenta rustica macinata a pietra
Controfiletto di manzo con riduzione al balsamico di Modena e scaglie di grana*

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*