

*Sig:*

*Giorno:*

*Persone :*

*Intolleranze:*

*Aperitivo di benvenuto:*

*Brut metodo classico e analcolico  
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 mantecato al Brut di nostra produzione*

*Casoncelli di magro con vellutata alla salvia*

*\*\*\**

*Bocconcini di coniglio disossato con asparagi*

*Polenta rustica macinata a pietra*

*Tagliata di manzo alla griglia con rucola e grana*

*\*\*\**

*Torta della ricorrenza*

*\*\*\**

*Caffè*

*Vini Az. Ag. Bertola*

Menù disponibile solo su prenotazione e per gruppi superiori ad 10 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*