

*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 con punte di asparagi e formagella*

*Maccheroncini di pasta fresca con  
ragù di coniglio e funghi porcini*

*\*\*\**

*Salmerino gratinato al forno con polenta rustica macinata a pietra*

*Controfiletto di manzo con riduzione al balsamico e scaglie di grana*

*\*\*\**

*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*