

*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*

*Scrigno di sfoglia farcito con ricotta e carciofi*

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

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

*\*\*\**

*Risotto con radicchio rosso e scamorza affumicata*

*Caserecce di pasta fresca con pancetta e formaggio di montagna*

*\*\*\**

*Cosciotto di manzo al forno, demiglacé al rosmarino e castagne caramellate*

*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 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*