

*Sig:*

*Giorno:*

*Persone :*

*Bambini :*

*Intolleranze:*

*Aperitivo di benvenuto:*

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

*Tortino di polenta robiola bresciana, fiammiferi di  
speck croccante e la sua fonduta*

*Involtino di sfoglia con ricotta e funghi porcini*

*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 carnaroli al brut di nostra produzione*

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

\*\*\*

*Cosciotto di manzo al forno con la sua demi-glacé*

*Patate al forno*

*Polenta rustica macinata a pietra*

\*\*\*

*Torta della casa*

\*\*\*

*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*