

*Sig:*

*Giorno:*

*Persone :*

*Bambini :*

*Intolleranze:*

*Aperitivo di benvenuto:*

*Brut metodo classico e analcolico  
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 con funghi porcini e formaggella della Val Trompia*

*Maccheroncini di pasta fresca con ragù di pesce di lago e zafferano*

\*\*\*

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

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

\*\*\*

*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*