

Sig:

Giorno:

Persone :

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*

Sfogliatina di ricotta ed erbe

*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 al brut con trota del Sebino affumicata in casa

*Maccheroncini di pasta fresca con
ragù di coniglio e asparagi*

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