

Sig:

Giorno:

Persone :

Intolleranze:

(da comunicare sempre 15 giorni prima - e non oltre - dall'evento)

Aperitivo di benvenuto:

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

*Flan di polenta e robiola, crema al Grana Padano DOP
e fiammiferi di speck croccante*

*Strudel salato con prosciutto cotto, ricotta e carciofi
Carpaccio di manzo marinato con rucola
e scaglie di grana padano*

Selezione di Salumi :

Crudo di Parma DoP

Coppa stagionata

Salame di cascina

Riso carnaroli mantecato al Brut di Bertola

Caserecce di pasta fresca fatta in casa con salsiccia e Valtrompia

Cosciotto di manzo al forno con funghi porcini

Patate arrosto

Polenta rustica macinata a pietra

Torta della ricorrenza

Caffè

Acqua

Vini Az. Ag. Bertola

**Sono esclusi amari bibite e servizio bar*

***Bambini 0-4 a consumo, da 5-9 euro 25,00*

Menù bambino (pasta pomodoro- cotoletta con patatine- dolce)

L'opzione sulla prenotazione è valida per 15 gg dopo tale periodo se non confermata verrà annullata

Via Nespolo 8 25030 Torbiato di Adro Brescia Tel 030 7457947 info@agriturismobertola.it