

*Sig:*

*Giorno:*

*Persone :*

*Intolleranze:*

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

*Aperitivo di benvenuto:  
Brut metodo classico e analcolico  
con pizzette di sfoglia, salatini misti e grana.*

*Flan di zucca con crema al Grana Padano DOP  
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*

*\*\*\**

*Risotto alla zucca mantecato al burro tartufato*

*Maccheroncini di pasta fresca  
con gamberi lago, zucchine e pomodorini*

*\*\*\**

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

*Controfiletto di manzo grigliato  
con riduzione al balsamico e scaglie di grana padano DOP*

*\*\*\**

*Torta della ricorrenza*

*\*\*\**

*Caffè  
Acqua*

*Vini Az. Ag. Bertola*

*\*Sono esclusi amari bibite e servizio bar*

*\*\*Bambini 0-4 anni 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*