

Sig:

Giorno:

Persone :

Intolleranze: (importante : da comunicare al momento della prenotazione)

Aperitivo di benvenuto:

*Brut metodo classico e analcolico
con pizzette di sfoglia, salatini misti e Grana Padano DOP*

*Flan di polenta e robiola, crema al Grana Padano DOP
e fiammiferi di speck croccante
Strudel salato con ricotta e funghi
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 al "Cacio e Pepe" con nostrano Valtrompia

Tagliata di manzo dal nostro allevamento con rucola e grana

(Alternativa** senza supplemento :*

*MANZO ALL'OLIO CON POLENTA)**

*Torta della ricorrenza : Chantilly, Meringa
Coppetta di Brut Metodo Classico o Moscato*

Caffè

Acqua

Vini Az. Ag. Bertola

47,00 €

**il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine*

-Sono esclusi amari bibite e servizio bar

--Bambini da 0-4 anni a consumo / da 5-9 : mezzo menù bambini €15,00 / menù intero bambini €25,00

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

*Verrà applicata la tariffa intera del menù prestabilito in caso di mancato
numero di comensali senza preavviso telefonico entro 48 ore*

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