

Sig:

Giorno:

Persone :

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

Aperitivo di benvenuto:

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

Flan di zucca con fonduta al Grana Padano DOP

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 ai carciofi mantecato alla scamorza

Maccheroncini con ragù al pesce di lago e zafferano

Salmerino gratinato al forno con pane alle erbe fini e polenta rustica

Controfiletto di manzo grigliato

con riduzione al balsamico e scaglie di Grana Padano DOP

Torta della ricorrenza : Chantilly, Meringa o Crostata alla Frutta

Coppetta di Brut Metodo Classico o Moscato

Caffè

Acqua

Vini Az. Ag. Bertola

52,00 €

**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