AGRITURISMO BERTOLA

Menù Bronze

Disponibili dal 28.02.2027 al 30.06.2027

SIG. _____ **GIORNO** _____

PERSONE _____ **INTOLLERANZE / ESIGENZE** _____

Le intolleranze e le esigenze alimentari vanno comunicate al momento della prenotazione.

APERITIVO DI BENVENUTO

Brut Metodo Classico e analcolico
con pizzette di sfoglia, salatini misti e Grana Padano DOP

ANTIPASTI

Flan di polenta e robiola,
fonduta di formaggi e fiammiferi di speck
Sfoglia croccante con luganega, ricotta e asparagi
Carpaccio di manzo marinato con rucola e scaglie di Grana Padano
Selezione di salumi
Crudo di Parma · Coppa stagionata · Salame di cascina

PRIMI PIATTI

Riso carnaroli mantecato al Brut di Bertola
Caserecce al "Cacio e Pepe" con nostrano Valtrompia

SECONDO PIATTO

Tagliata di manzo dal nostro allevamento con rucola e grana
(Alternativa** senza supplemento :*
*MANZO ALL'OLIO CON POLENTA)**

DESSERT

Torta della ricorrenza · Chantilly o Meringa con coppetta di bollicine

TARGHETTA: _____

Caffè · Acqua
Vini Azienda Agricola Bertola

€ 50,00 · A PERSONA

INFORMAZIONI

- Sono esclusi amari, bibite e servizio bar.
- BAMBINI 0-3 A CONSUMO / 4-10 MENU BAMBINO PROSCIUTTO COTTO-PASTA POMODORO O IN BIANCO-COTOLETTA CON LE PATATINE-GELATO AL FIORDILATTE €30,00
- L'opzione sulla prenotazione è valida per 15 giorni; dopo tale periodo, se non confermata, verrà annullata. *In caso di mancato raggiungimento del numero di commensali concordato,* **senza preavviso telefonico entro 48 ore, verrà applicata la tariffa intera del menù prestabilito.**

Via Nespolo 8 · 25030 Torbiato di Adro (BS) | 030 7457947 | info@agriturismobertola.it

AGRITURISMO BERTOLA

Menù Silver

Disponibili dal 28.02.2027 al 30.06.2027

SIG. _____ **GIORNO** _____

PERSONE _____ **INTOLLERANZE / ESIGENZE** _____

Le intolleranze e le esigenze alimentari vanno comunicate al momento della prenotazione.

APERITIVO DI BENVENUTO

Brut Metodo Classico e analcolico
con pizzette di sfoglia, salatini misti e Grana Padano DOP

ANTIPASTI

Flan di polenta e robiola,
fonduta di formaggi e fiammiferi di speck
Sfoglia croccante con luganega, ricotta e asparagi
Carpaccio di manzo marinato con rucola e scaglie di Grana Padano
Selezione di salumi
Crudo di Parma · Coppa stagionata · Salame di cascina

PRIMI PIATTI

Riso carnaroli con cacio, nostrano Valtrompia e guanciale stagionato
Casoncelli di magro con vellutata alla salvia

SECONDO PIATTO

Fondente di maialino cotto a bassa temperatura
con riduzione al Rosè Metodo Classico di Bertola, polenta rustica e patate al forno

DESSERT

Torta della ricorrenza · Chantilly o Meringa con coppetta di bollicine

TARGHETTA: _____

Caffè · Acqua
Vini Azienda Agricola Bertola

€ 52,00 · A PERSONA

INFORMAZIONI

- Sono esclusi amari, bibite e servizio bar.
- BAMBINI 0-3 A CONSUMO / 4-10 MENU BAMBINO PROSCIUTTO COTTO-PASTA POMODORO O IN BIANCO-COTOLETTA CON LE PATATINE-GELATO AL FIORDILATTE €30,00
- L'opzione sulla prenotazione è valida per 15 giorni; dopo tale periodo, se non confermata, verrà annullata. *In caso di mancato raggiungimento del numero di commensali concordato,* **senza preavviso telefonico entro 48 ore, verrà applicata la tariffa intera del menù prestabilito.**

Via Nespolo 8 · 25030 Torbiato di Adro (BS) | 030 7457947 | info@agriturismobertola.it

AGRITURISMO BERTOLA

Menù Gold

Disponibili dal 28.02.2027 al 30.06.2027

SIG. _____ GIORNO _____

PERSONE _____ INTOLLERANZE / ESIGENZE _____

Le intolleranze e le esigenze alimentari vanno comunicate al momento della prenotazione.

APERITIVO DI BENVENUTO

Brut Metodo Classico e analcolico
con pizzette di sfoglia, salatini misti e Grana Padano DOP

ANTIPASTI

Flan di polenta e robiola,
fonduta di formaggi e fiammiferi di speck
Sfoglia croccante con luganega, ricotta e asparagi
Carpaccio di manzo marinato con rucola e scaglie di Grana Padano
Selezione di salumi
Crudo di Parma · Coppa stagionata · Salame di cascina

PRIMI PIATTI

Riso carnaroli con punte di asparagi e robiola ai due latti
Maccheroncini con ragù di lago e zafferano

SECONDO PIATTO

Salmerino gratinato al forno con pane alle erbe fini e polenta
Controfiletto di manzo grigliato con riduzione al balsamico e scaglie di Grana Padano

DESSERT

Torta della ricorrenza · Chantilly o Meringa o Crostata alla frutta con coppetta di bollicine

TARGHETTA: _____

Caffè · Acqua
Vini Azienda Agricola Bertola

€ 56,00 · A PERSONA

INFORMAZIONI

- Sono esclusi amari, bibite e servizio bar.
- BAMBINI 0-3 A CONSUMO / 4-10 MENU BAMBINO PROSCIUTTO COTTO-PASTA POMODORO O IN BIANCO-COTOLETTA CON LE PATATINE-GELATO AL FIORDILATTE €30,00
- L'opzione sulla prenotazione è valida per 15 giorni; dopo tale periodo, se non confermata, verrà annullata. *In caso di mancato raggiungimento del numero di commensali concordato,* **senza preavviso telefonico entro 48 ore, verrà applicata la tariffa intera del menù prestabilito.**

Via Nespolo 8 · 25030 Torbiato di Adro (BS) | 030 7457947 | info@agriturismobertola.it