Santo Natale 2026

Venerdì 25 Dicembre

Entrèe di Benvenuto

~ ~ ~ ~ ~

Tarteletta salata con ricotta e castagne,
porri e glassa al balsamico
Salsiccia in crosta di sfoglia con funghi e fondente di datterini
Sgambato del Berlinghetto, Salame del "Gentile"
La nostra bresaola
con rucola e fonduta al Grana Padano Riserva

~ ~ ~ ~ ~

Risotto al Brut di nostra produzione mantecato con robiola ai due latti
Ravioli in farcia di spiedo bresciano,
con burro di montagna e polvere di salvia

~ ~ ~ ~ ~

Cappone disossato con ripieno tradizionale e la sua demi-glace
Cotechino dell'Azienda Agricola Danesi con lenticchie stufate

~ ~ ~ ~ ~

Bignè farcito con spuma al torrone,
profumo d'arancia e crema al cioccolato caldo
Coppetta di Metodo Classico Brut Bertola
Panettone, pandoro e mandarini

Acqua , Caffè
Vino Bianco Azienda Agricola Bertola
Vino Rosso Azienda Agricola Bertola

€65,00

PER RICHIESTE ALIMENTARI SPECIFICHE E PREPARAZIONI DEDICATE : **+€10,00 PER PERSONA**
Allergie e intolleranze vanno segnalate al momento della prenotazione

INFO E PRENOTAZIONI 0307457947 - INFO@AGRITURISMOBERTOLA.IT

IN CASO DI MANCATA PRESENZA DEI COMENSALI NON AVVISATA ENTRO LE 72 ORE
VERRA' APPLICATA LA TARIFFA DEL 50% DEL MENU' PER OGNI COMENSALE MANCANTE

Bambini da 0 a 4 pagano a consumo - da 4 a 8 €30,00 da 9 intero