



AGRITURISMO

AZIENDA AGRICOLA

ESEMPIO DI MENU' per il pranzo domenicale
Da Ottobre a Marzo

Il menù cambia settimanalmente in base alle produzioni dell'Agriturismo

*Assortimento di salumi nostrani con spicchi di caciotta
Flan di erbe e ricotta*



*Risotto alle zucchine e crema di zafferano mantecato al taleggio
Crespellina primavera*



*Arrosto di manzetta in gremolata di verdure
Patate duchessa*



Dessert

*E' possibile sostituire il dessert con una torta (per un minimo di 6 persone e da scegliere dal nostro catalogo)
con un supplemento di €. 4,00 p.p. (€ 6,00 senza glutine).*

In caso di torta portata dall'esterno, sostituita al nostro dessert, serve il certificato HACCP senza nessun costo aggiuntivo.

In caso di torta portata dall'esterno, in aggiunta al nostro dessert, sono richiesti certificato HACCP e un supplemento di € 3,00 a persona.



Caffè e digestivo



*Acqua naturale e gassata
Vino rosso e bianco della casa*

€ 40,00

Coppa di spumante Brut o Moscato suppl.€ 2,00 p.p. (minimo 10 persone)

**N.B. SE NON DIVERSAMENTE CONCORDATO,
E' RICHIESTO IL RILASCIO DELLE SALE ENTRO LE ORE 16.30**

Menù bimbo (4/10 anni)

Prosciutto cotto

Pasta al pomodoro o in bianco

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Dolce e Bibita

€ 25,00