



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 (dal nostro catalogo fotografico) 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

**LA CAMILLA EFFETTUA FORNITURA E ALLESTIMENTI DI BOMBONIERE, CONFETTATE, PALLONCINI, ETC.
PER COLORO CHE NON USUFRUISCONO DEI NOSTRI SERVIZI LA DIREZIONE ACCORDA L'ALLESTIMENTO MA CON UN
COSTO AGGIUNTIVO DA QUANTIFICARE.**