



AGRITURISMO
AZIENDA AGRICOLA

Lunedì, 31 dicembre 2018

MENÙ "SAN SILVESTRO" - Ore 20:15

TUTTE LE REFERENZE VERRANNO SERVITE ANCHE PER LE PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE

*Analcolico alla frutta e Coppa di spumante Extradry Oro del Marchese
Polpettine di tonno e patate*



Carpaccio di polpo con salsa agli agrumi



*Risottino con scampi e champagne
Fagottino di crespella con funghi porcini*



*Rana pescatrice con limone e aromi
Su letto di carciofi*



Sorbetto alla mela verde



*Filettino di manzo con salsa "La Camilla"
Tortino di patate*



Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato



Caffè con piccole frolle e digestivo



*Acqua naturale e gassata a volontà
Vino rosso Aglianico La Fortezza a volontà
Vino bianco Chardonnay La Fiammenga a volontà*



... .. Brindisi di mezzanotte

*Bottiglia di spumante Brut Cantine Giorgi
(1 bottiglia ogni 2 persone)*

... . Cotechino con le lenticchie

Menù bambino

2/5 anni € 30,00 - 6/12 anni € 45,00

Salumi nostrani assortiti

Lasagnetta tradizionale

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Gelato al fiordilatte

Bibita

*Euro 110,00 per persona SALA LOGGIATO con un duo Live
Euro 110,00 per persona SALA FIENILE con Dj Marco Del Duca*

*Offerta : Cenone per due con camera matrimoniale,
colazione e bottiglia di Spumante con fragole in camera Euro 330,00 a coppia
(supplemento superior Euro 20,00, supplemento suite Euro 40,00)*

PAGAMENTO ANTICIPATO DELLA SERATA ENTRO IL 28/12/2018

