



AGRITURISMO
AZIENDA AGRICOLA

Martedì, 31 Dicembre 2019

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
Tris di gamberi in sfoglia con vellutata alla senape*



Carpaccio di polpo con salsa agli agrumi



*Risottino con scampi e champagne
Lasagnetta con carciofi e pancetta affumicata*



*Filetto di branzino in crosta di patate
Timballo di zucchine*



Sorbetto al mandarino



*Filettino di manzo con granella di pistacchi
Tortino di patate*



Semifreddo al caffè con spolverata di cacao



Caffè con piccole frolle e digestivo



*Acqua naturale e gassata
Vino rosso Aglianico La Fortezza
Vino bianco Riesling Cantine Monterucco*



..... Brindisi di mezzanotte

*Bottiglia di spumante Brut 771 Cantine Cordini
(1 bottiglia ogni 2 persone)*

.... Cotechino con le lenticchie

Menù bambino

2/5 anni € 35,00 - 6/12 anni € 50,00

*Analcolico alla frutta
Calzoncello dello chef
Prosciutto cotto e salame
Lasagnetta tradizionale
Cotoletta alla milanese con patatine fritte
Gelato al fiordilatte
Bibita*

**Euro 120,00 per persona SALA LOGGIATO con un duo Live
Euro 120,00 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 340,00 a coppia
(supplemento superior Euro 20,00, supplemento suite/deluxe Euro 40,00)***

PAGAMENTO ANTICIPATO DELLA SERATA ENTRO IL 28/12/2019

