



AGRITURISMO
AZIENDA AGRICOLA

Venerdì, 31 Dicembre 2021

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 Rosé
Conetto con tris di fritti*



*Assortimento di salumi San Daniele e Praga con burratina e grissini rustici
Mini flan con zucchine e scamorza*



*Risottino con carciofi e julienne di scampi
Fagottino di crespella con porcini e bitto*



Sorbetto ai frutti rossi



Tris di filetti:

*Filetto di manzo con salsa al Franciacorta e polentina dorata
Filetto di vitello al fumo con julienne di verdure colorate
Filetto di maialino con salsa "La Camilla" e patate speziate*



Semifreddo al torroncino con crema al cioccolato



Caffè con piccole frolle e digestivo



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



..... Brindisi di mezzanotte

*Bottiglia di spumante Brut Oro de Marchese La Fortezza
(1 bottiglia ogni 2 persone)*

... Cotechino con le lenticchie ...

Menù bambino

2/5 anni € 35,00 - 6/12 anni € 55,00

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

Euro 130,00 per persona SALA LOGGIATO con un duo Live

Euro 130,00 per persona SALA FIENILE con Dj set

Euro 100,00 per persona in sala senza musica

**Offerta : Cenone per due con camera matrimoniale,
colazione e bottiglia di Spumante con fragole in camera Euro 370,00 a coppia
(supplemento superior Euro 20,00, supplemento suite/deluxe Euro 40,00)
PAGAMENTO ANTICIPATO DELLA SERATA ENTRO IL 28/12/2020**

