



AGRITURISMO  
AZIENDA AGRICOLA

Sabato, 31 Dicembre 2022

H A P P Y  
*new*  
2023  
Y E A R

**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*



*Magatello di manzetta marinato con melograno, noci, grana e misticanza  
Fagottino di sfoglia con porcini su vellutata di zafferano*



*Riso carnaroli del pavese con barbabietola e crema al padano  
Rotolo di crespella con carciofi e maggiorana*



*Sorbetto ai frutti rossi*



*Tris di filetti:*

*Filetto di manzo con salsa al Franciacorta e polentina dorata*

*Filetto di vitello al fumo con arcobaleno di verdure*

*Filetto di maialino con salsa "La Camilla" e patate speziate*



*Semifreddo al cioccolato bianco su cialda di croccante*



*Caffè con piccole frolle e digestivo*



*Acqua naturale e gassata  
Vino rosso e bianco di cantina*

**..... Brindisi di mezzanotte .....**

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

*... Cotechino con le lenticchie ...*

**Menù bambino**

*3/5 anni € 40,00 - 6/12 anni € 60,00*

*Analcolico alla frutta*

*Calzoncelli dello chef*

*Prosciutto cotto e salame*

*Lasagnetta tradizionale*

*Cotoletta alla milanese con patatine fritte*

*Gelato al fiordilatte e cioccolato*

*Bibita*

**Euro 145,00 per persona SALA LOGGIATO con un duo Live**

**Euro 145,00 per persona SALA FIENILE con un Dj Set**

**Offerta : Cenone per due con camera matrimoniale,  
colazione e bottiglia di Spumante con fragole in camera Euro 390,00 a coppia  
(supplemento superior Euro 30,00, supplemento suite/deluxe Euro 50,00)**

**PAGAMENTO ANTICIPATO DELLA SERATA ENTRO IL 27/12/2022**

