



AGRITURISMO
AZIENDA AGRICOLA

Domeniche di GIUGNO 2023 Menù CERIMONIA

Aperitivo di benvenuto e antipasti serviti al tavolo

Prosecco
Analcolico alla frutta
Acqua naturale e gassata
Crudo, coppa e salame nostrani con spicchi di pecorino
Gnocco fritto
Mini parmigiana di melanzane
Panzerottini dello chef
Focaccina olio, rosmarino e origano
Verdure dell'orto dorate
⊗
Risottino con asparagi e limone
Fagottino di crespella con zucchine e scamorza
⊗
Tagliata di manzetta con salsa al Franciacorta
Patate rustiche agli aromi
⊗
Torta di pasticceria da personalizzare
⊗
Caffè e digestivo
⊗
Acqua gassata e naturale
Vino rosso e bianco della casa
Flûte di Spumante Brut o Moscato

ADULTO € 72,00

Menù bambino 4/11 anni (Bambino 0/3 anni alla carta)
Antipasti
Lasagnetta tradizionale
Cotoletta di pollo alla milanese
Patatine
Torta
Bibita

BAMBINO € 30,00

La Camilla prepara piatti alternativi per persone allergiche,
intolleranti, celiache e vegetariane.

NB: Se non diversamente concordato, il rilascio della sala è richiesto entro le ore 16.30
Si comunica che non si accettano pagamenti separati.

Menu' con dessert senza torta Euro 68 adulto, Euro 25 bambino

