



AGRITURISMO  
AZIENDA AGRICOLA

## **Domeniche di Ottobre 2023**

### Aperitivo di benvenuto e antipasti serviti al tavolo

*Prosecco*

*Analcolico alla frutta*

*Crudo, coppa e salame nostrani con spicchi di Toma*

*Gnocco fritto*

*Mini parmigiana di zucchine*

*Panzerottini dello chef*

*Focaccina olio, rosmarino e origano*

*Verdure dell'orto dorate*



*Risottino con radicchio e scamorza*

*Lasagnetta con broccoletti e salsiccia*



*Tagliata di manzetta con funghi di sottobosco*

*Patate rustiche agli aromi*



*Torta di pasticceria da personalizzare*



*Caffè e digestivo*



*Acqua gassata e naturale*

*Vino rosso e bianco della casa*

*Menù bambino 4/11 anni*

*Cotto, salame e Calzoncelli dello chef*

*Lasagnetta tradizionale*

*Cotoletta di pollo alla milanese*

*Patatine*

*Torta*

*Bibita*

*Bambino 0/3 anni alla carta*

**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**

---

**ADULTO € 72,00**

**BAMBINI € 30,00**

**Menu' con dessert senza torta Euro 68 adulto, Euro 27 bambino**

