



AGRITURISMO
AZIENDA AGRICOLA

Domeniche di NOVEMBRE 2023 CERIMONIA

Aperitivo di benvenuto e antipasti serviti al tavolo

Prosecco

Analcolico alla frutta

Crudo, coppa e salame nostrani

Gnocco fritto

Tortino con verdure dell'orto e vellutata al taeggio

Panzerottini dello chef

Focaccina olio, rosmarino e origano

Verdure dell'orto dorate



Risottino con funghi di sottobosco

Crespella con trevisana e scamorza



Brasato di manzetta con gremolada di verdure

Polentina morbida



Torta di pasticceria da personalizzare



Caffè e digestivo



Acqua gassata e naturale

Vino rosso e bianco della casa

Flûte di spumante Brut o Moscato

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

