



AGRITURISMO
AZIENDA AGRICOLA

Domenica, 31 Dicembre 2023

2024

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*



*Veli di manzetta marinati con arance, finocchi e scaglette di Padano
Fagottino di sfoglia con broccoletti su vellutata di taleggio*



*Riso carnaroli del pavese con funghi porcini e mirtilli
Rotolo di crespella con carciofi e maggiorana*



Sorbetto ai frutti rossi



*Medaglione di filetto di vitello bardato al crudo
Sformatino di patate
Arcobaleno di verdure*



Semifreddo alla vaniglia con pepite di cioccolato e 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 del Marchese La Fortezza
(1 bottiglia ogni 2 persone)
... Cotechino con le lenticchie ...*

Menù bambino

3/5 anni € 50,00 - 6/12 anni € 65,00 – incluso servizio animazione in sala dedicata

*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 420,00 a coppia
(supplemento suite/deluxe Euro 50,00)**

**Camere familiari: da considerare il costo della cena per persona,
più il supplemento di 30,00€ per ogni letto aggiuntivo**

PAGAMENTO ANTICIPATO DELLA SERATA ENTRO IL 26/12/2023

