

Agriturismo DOSSO BADINO  
Via Europa, 53 Monticelli Brusati 25044  
Tel. 030654405 Carola 3285895126 Alessandra 3382785074  
[agriturismodossobadino@gmail.com](mailto:agriturismodossobadino@gmail.com)

## MENU' PRIMAVERILI ... per agrieventi ...

Si chiede cortesemente di concordare il menù almeno 10 giorni prima dell'evento

### PROPOSTA 1 € 32,00

Salumi e formaggi KM 0 accompagnati da composte & streghe croccanti  
Focaccine di patate con riccioli di lardo  
Sfoglia calda con spontanee primaverili  
Taragna km0 con formaggi bresciani

Risottino con zafferano e zucchine mantecato con burro di malga e grana padano  
Ravioli "come una volta" con burro versato, grana e salvia

Manzo all'olio con antica polenta bresciana  
Tagliatina al rosmarino con verdura fresca

Tortino caldo con mele & composta di fragole servito con crema pasticcera calda.

Caffè

**Vino sfuso della casa fermo & Acqua  
Da uve Cabernet & Chardonnay**

### PROPOSTA 2 € 35,00

**Salumi e formaggi KM 0 accompagnati da composte e streghe  
Sfoglia calda con formaggi bresciani  
Crocchette con erbe e grana padano  
Piccoli panzerotti alla pizzaiola  
Insalata di grano alle zucchine,  
scamorza affumicata e mentuccia**

Risottino al Franciacorta  
Cannelloni asparagi e cotto con burro versato, grana e salvia

Arrosto tenero ai 3 sapori con antica polenta bresciana  
Tagliatina di manzo con battuta limone e melissa con fantasia di verdure alla griglia

Semifreddo al cioccolato fondente & macedonia di fragole fresche con mousse al mascarpone

Caffè

**Vino sfuso della casa fermo & Acqua  
Da uve Cabernet & Chardonnay**

### PROPOSTA 3 € 40,00

**Agriaperitivo di benvenuto con Spumante dei soci e succhi KM0, "taragna alla bresciana, rustichelle calde & bruschettine.**

Salumi e formaggi KM 0 accompagnati da streghe croccanti composte  
Girandole porri e provola  
Crostatina al quartirolo lombardo  
Mini piadine caserecce cotto & Italico

Tortelli patate e coppa, burro versato e timo  
Rosa classica croccante al forno

Faraona ripiena al forno con antica polenta  
Arrosto al latte con purè di patate e carote

Frolla limone e melissa  
Bigné con crema al mascarpone caramellati caldi

Caffè

**Vino in bottiglia SEBINO bianco e rosso & Acqua**

### PROPOSTA 4 € 45,00

**Agriaperitivo di benvenuto con spumante dei soci e succhi KM0, "taragna alla bresciana", rustichelle calde & bruschettine.**

Salumi e formaggi KM 0 accompagnati streghe croccanti, composte  
Piccole brioches calde con crudo  
Sfoglia calda robiola e champignon  
Mini tortini alle spontanee primaverili

Casoncelli di montagna con burro versato e salvia  
Crespelle con farina di riso all'ortolana con burro versato e stagionato di monte

Pollo alle erbe con polenta bresciana  
Lombatina con porri e cotto con patate al rosmarino

Tirami sù al fondente  
Meringata fragole e panna **con calice di Malvasia dolce o DOCG**  
Caffè

**Vino in bottiglia SEBINO bianco e rosso cantina coop. Cellatica & Acqua**

- I menù non comprendono amari e devono essere validi per tutta la tavolata
- Esclusivamente con questi menù sono previsti sconti del 50% per bambini fino a 10 anni e del 30% fino a 14 anni. I bambini fino a 1 anno sono ns ospiti.
- Il DOLCE può essere sostituito con una torta per l'occasione di ns produzione da concordare. NON POSSONO ESSERE SERVITI DOLCI FATTI IN CASA.