

DOSSO BADINO

Agriturismo, Camere & colazioni, Fattoria Didattica & Sociale, Agricompleanni & Agriaperitivi in fattoria
Via Europa ,53 Monticelli Brusati (BS)

Info Carola 3285895126 & Alessandra 3382785074 & 030 654405

agriturismodossobadino@gmail.com www.agriturismodossobadino.it

MENU' ESTIVI 2021 **orari pranzo 12.00 /17.00 orari cena 19.00 / 24.00 o proposta personalizzata concordata.**

Il menù deve essere concordato almeno 7 giorni prima dell'evento e DEVE ESSERE VALIDO PER TUTTA LA TAVOLATA

PROPOSTA 1 € 35,00 **proposta FISSA**

Salumi e formaggi km0 con streghe e composta nostra produzione
Focaccia di patate Bio con riccioli di bilardo
Insalata di "ris rus" con pomodorini e pesto.
Taragna S. Carlo grani alla bresciana

Crespelline di riso solo verdure estive
Risottino cremoso al Franciacorta mantecato con mascarpone.

Salamina, spiedini e verdure grigliate con antica polenta S. Carlo Grani
Tagliata di manzo con battutina di erbe e limone & verdura fresca

Meringhetta della casa al fior di latte con salsa fresca ai piccoli frutti km0
Dosso Badino

Caffè
Vino sfuso della casa
BIO spensierata
Acqua

PROPOSTA 2 € 38,00

Proposta variabile

Salumi e formaggi km0 con streghe e composta nostra produzione
Crostatina all'ortolana
Zucchine ripiene al forno
Spicchi tiepidi, grana e ortiche

Crespelle verdi con crema di quartirolo lombardo, pomodoro e basilico
Delizie con crema di ricotta, erbe, cotto e grana

Tagliata di manzo con battuta di melissa e limone e verdura croccante
Bocconcini di pollo alle mandorle con antica polenta bresciana S. Carlo Grani

Bignè con crema al mascarpone
Crostatina al gianduia

Caffè
Vino sfuso della casa BIO
Spensierata
Acqua

PROPOSTA 3 € 40,00

Proposta variabile

Salumi e formaggi km0 con streghe e composta nostra produzione
Sformatino con patate e zucchine
Insalata di riso carnaroli km0 con zafferano, piselli e formaggio torre
Omelette alla pizzaiola
Rose Brisè cotto e formaggella di Rodengo Az. La Benedetta

Risottino con crema di zucchine, provola cascina Benedetta ed evo
Spensierata
Cannelloni speck e robiola, burro versato e salvia

Arrostino ai tre sapori con patate al rosmarino
Mezzelune al forno con antica polenta S. Carlo Grani

Tiramisù al fondente
Tortino soffice con yogurt e frutta

Caffè
Vino in bottiglia Spensierata Bio rosso e Montina bianco, Acqua

PROPOSTA 4 € 45,00

Proposta variabile

Agriaperitivo di benvenuto con spumante BRIO DOC & analcolico DELLA CASA bruschettina con pomodorini, pan focaccia alla pizzaiola & Caronte a spicchi
Salumi e formaggi km0 con streghe e composta nostra produzione
Girandole al basilico
Mini piadina con crudo e mozzarella
Cornetti al miele con riccioli di lardo
Crocchette al grana padano

Risottino verde con erbe di campo e burro di malga
Casoncelli alla bresciana burro versato e salvia

Manzo all'olio con antica polenta bresciana S. Carlo Grani
Tagliata con rucola e pomodorini

Semifreddo al cioccolato con mousse al mascarpone e salsa di frutta fresca estiva

Caffè
Vino in bottiglia Spensierata rosso & Montina bianco
Acqua

- I menù NON comprendono amari e Franciacorta docg e devono essere confermati con CAPARRA € 50,00
- Il dolce può essere sostituito con una torta per cerimonie ns produzione da concordare
- Per i BAMBINI fino a 3 anni possibilità di menù bimbo (pasta , cotoletta con patate & gelatokm0) .Esclusivamente con questi menù è previsto lo sconto del 50% per i bambini fino a 10 anni e del 30% fino a 14 anni.