

DOSSO BADINO

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

Info Carola 3285895126 & Alessandra 3382785074 & 030 654405

agriturismodossobadino@gmail.com www.agriturismodossobadino.it

MENU' ESTIVI 2019

Il menù deve essere concordato almeno 15 giorni prima dell'evento e DEVE ESSERE VALIDO PER TUTTA LA TAVOLATA

PROPOSTA 1 € 32,00

Salumi e formaggi km0 con streghe e composte nostra produzione
Focaccine alle olive con riccioli di lardo
Grano Ortondo aromatico con pomodorini

Crespelline di riso solo verdure estive

Risottino cremoso al Franciacorta, mascarpone e zafferano

Arrosto al latte con antica polenta BIO ORTONDO e patate saltate al rosmarino
Tagliata di manzo con rucola e limone

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

Caffè
Vino sfuso fermo della casa & acqua
Curtefranca rosso & Chardonnay bianco

PROPOSTA 2 € 35,00

Salumi e formaggi km0 con streghe e composte nostra produzione
Crostatina ai peperoni
Zucchine ripiene al forno
Croccatelle grana e ortiche

Rose verdi al forno con zucchine e quartiolo

Delizie al forno con crema di ricotta, erbe, cotto e grana

Tagliata di manzo con battuta di melissa e limone e verdura croccante
Pollo alle erbe con antica polenta BIO ORTONDO

Maxi bignè con crema al mascarpone
Crostatina al gianduia

Caffè
Vino sfuso fermo della casa & acqua
Curtefranca rosso & Chardonnay bianco

PROPOSTA 3 € 40,00

Agriaperitivo di benvenuto con spumante dei soci & analcolici km0, taglieri di bruschette estive, pan focaccia alla pizzaiola & piccola taragna alla bresciana

Salumi e formaggi km0 con streghe e composte nostra produzione
Piccolo babà con riccioli di lardo
Insalata di riso crnarioli km0 in fantasia
Omelette alla pizzaiola
Crostatina di brisè al quartiolo
Lombardo

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

Fesa al forno ai tre sapori con carote al rosmarino e polenta BIO ortondo
Tagliata alle erbe fini con verdura fresca di stagione

Tirami su al fondente
Frolla con crema di limoni

Caffè
Vino in bottiglia Sebino bianco & rosso Acqua

PROPOSTA 4 € 45,00

Agriaperitivo di benvenuto con spumante dei soci & analcolici km0, taglieri di bruschette estive, pan focaccia alla pizzaiola & piccola taragna alla bresciana
Salumi e formaggi km0 con streghe e composte nostra produzione
Schiaccina con pomodorini freschi
Mini piadina con crudo e mozzarella
Cornetti al miele con riccioli di lardo
Croccatelle al grana padano

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

Sorbetto limone e mentuccia

Manzo all'olio con antica polenta bresciana
Arrosto freddo con patate BIO ortondo al prezzemolo in evo Spensierata

Tortino di mele con composta ai lamponi
Piccola panna cotta al cioccolato con caramello

Calice di Malvasia cantina Cellatica

Caffè
Vino in bottiglia Sebino bianco & rosso 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
- Esclusivamente con questi menù è previsto lo sconto del 50% per i bambini fino a 10 anni e del 30% fino a 14 anni. I bambini fino ad 1 anno sono ns ospiti