



MENU' DI PASQUA



Azienda agricola agrituristica con ristorazione e camere - Fattoria didattica e sociale

ANTIPASTO

Pancetta coppata, coppa, slinzega, salame bresciano & streghe croccanti

Agripiadina San Carlo grani con mozzarella & lonzino

Torta pasqualina

Focaccia con patate bio Az. Spensierata & formaggi AZ. La Benedetta, Ca de Bi & Miorotti, con confettura linea LEGAMI

Taragna di mais rostrato nero Az. Carnevale con formaggi bresciani

PRIMI

Rose classiche con cotto & formaggella di monte
Casoncelli come una volta con burro versato, grana & salvia

SECONDI

Tagliata con battuta di carciofi & patate al forno bio Az. Spensierata
Capretto al forno con antica polenta bresciana

DOLCE

Millefoglie "scomposta" con crema al mascarpone & fragole fresche

Caffè con amaro O30 bresciano fesss

Acqua e vino in bottiglia Curte franca bianco-rosso o frizzante della casa sfuso

55€

*per persona adulta,
per bambini da concordare*

Per info & prenotazioni Carola - +39 3285895126

