

Via Europa 53, Monticelli Brusati (BS)
INFO Tel +39 030654405 - +39 3285895126 Carola
www.agriturismodossobadino.it - agriturismodossobadino@gmail.com

MENU' PRIMAVERILI 2022

Proposta 1 €35,00

Salumi e formaggi Km0 con streghe
e composte di nostra produzione
Focaccine alle olive con riccioli di
lardo

Spicchi caldi con spontanee
primaverili

Taragna Km0 con formaggi
bresciani

Risottino con zafferano in pistilli La
Bornadina 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 di rosmarino con patate
BIO Spensierata saltate in evò

Tortino caldo di mele & composta di
fragole, servito con crema di limoni

Caffè

Vino sfuso della casa da uve BIO
fermo bianco & rosso, acqua

Proposta 2 €38,00

Salumi e formaggi Km0 con streghe
e composte di nostra produzione
Sfoggia calda con formaggi
bresciani

Piccoli panzerotti alla pizzaiola
Insalata di RIS rus all'ortolana
Cannoncini brisé "Torre"

Risottino cremoso di Franciacorta
mantecato con mascarpone e Grana
Padano

Cannelloni asparagi e cotto con
burro versato, grana e salvia

Arrostò tenero ai 3 sapori con antica
polenta bresciana
Tagliatina di manzo con battuta limone
e timo, con fantasia di verdure alla
griglia

Semifreddo di cioccolato fondente
con carpaccio di frutta fresca

Caffè

Vino sfuso della casa da uve BIO
fermo bianco & rosso, acqua

Proposta 3 €40,00

Salumi e formaggi Km0 con
streghe e composte di nostra
produzione

Girandole porri e provola
Crostatina di quartirolo lombardo
Mini piadine Km0 cotto e mozzarella
Crescenti al rosmarino

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

Bocconcini di pollo con mandorle
con antica polenta bresciana
Arista di latte con purè di patate e
carote

Crostatina di riso con fragole e
mousse di cioccolato bianco

Caffè

Vino Curtefranca in bottiglia bianco
& rosso CANTINA CVCG, Acqua

Proposta 4 €45,00

Agriaperitivo di benvenuto con agripirlo,
bollicine o analcolico della casa, taragna
alla bresciana, pizzette e Caronte Az. La
Benedetta in scaglie

Salumi e formaggi Km0 con streghe e
composte di nostra produzione
Piccole brioches calde con lonzino
Sfoggia 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
Mezzelune ripiene di forno con
patate di rosmarino

Tiramisù al fondente & bignè con
crema di mascarpone caramellato

Caffè

Vino Curtefranca in bottiglia bianco
& rosso CANTINA CVCG, Acqua

- IL MENU' DEVE ESSERE CONCORDATO ANTICIPATAMENTE (almeno 1 settimana prima dell'evento) E DEVE ESSERE VALIDO PER TUTTA LA TAVOLATA
- I MENU' NON COMPRENDONO AMARI E FRANCIACORTA DOCG e possono essere riformulati con i vini presenti in carta
- IL DOLCE PUO' ESSERE SOSTITUITO CON UNA TORTA DA CONCORDARE (non è possibile portare dolci fatti in casa)
- ESCLUSIVAMENTE PER QUESTI MENU': BIMBI FINO A 10 ANNI SCONTO 50%, BIMBI FINO A 14 ANNI SCONTO 30% OPPURE FORMULA MENU' BIMBO €15,00 (PASTA, COTOLETTA & GELATO)