

## 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](mailto:agriturismodossobadino@gmail.com) [www.agriturismodossobadino.it](http://www.agriturismodossobadino.it)

### MENU' ESTIVI 2020

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

#### PROPOSTA 1 € 35,00

Salumi e formaggi km0 con streghe e composta nostra produzione  
Focaccine alle olive con riccioli di lardo  
Insalata grani antichi aromatica con pomodorini e pesto.

Crespelline di riso solo verdure estive

Risottino cremoso al Franciacorta, mascarpone e zafferano

Salamina & verdure alla griglia con antica polenta S. Carlo Grani  
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 della casa  
BIO spensierata & Chardonnay bianco  
Acqua

#### PROPOSTA 2 € 38,00

**Salumi e formaggi km0 con streghe e composta nostra produzione**  
**Crostatina ai peperoni**  
**Zucchini ripiene al forno**  
**Spicchio grana e ortiche**

Rose verdi al forno con zucchine e quartirolo

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 bresciana S. Carlo Grani

Maxi bignè con crema al mascarpone  
Crostatina al gianduia

Caffè  
Vino sfuso della casa bio Spensierata & Chardonnay bianco  
Acqua

#### PROPOSTA 3 € 40,00

**Agriaperitivo di benvenuto con spumante dei soci FLUT O analcolico km0, bruschettina estive, pan focaccia alla pizzaiola & piccola taragna alla bresciana monoporzione.**

Salumi e formaggi km0 con streghe e composta nostra produzione  
Piccolo babà con riccioli di lardo  
Insalata di riso carnaroli km0 in fantasia  
Omelette alla pizzaiola  
Crostatina brisé 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

Fesa al forno ai tre sapori con carote al rosmarino e polenta S. Carlo Grani  
Tagliata alle erbe fini con verdura fresca di stagione

Tirami sù al fondente  
Frollina con crema di limoni

Caffè  
**Vino in bottiglia Sebino bianco & rosso, Acqua**

#### PROPOSTA 4 € 45,00

**Agriaperitivo di benvenuto con spumante dei soci FLUT O analcolico km0, bruschettina estiva, pan focaccia alla pizzaiola & piccola taragna alla bresciana monoporzione.**

Salumi e formaggi km0 con streghe e composta 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 Caronte  
Casoncelli alla bresciana burro versato e salvia

#### **Sorbetto limone e mentuccia**

Manzo all'olio con antica polenta bresciana S. Carlo Grani  
Arrosto freddo con insalata di patate BIO ortondo in evo Spensierata

Tortino di mele con composta di fragole  
Piccola panna cotta al cioccolato con caramello

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
- Per i BAMBINI fino a 3 anni possibilità di menù bimbo. Esclusivamente con questi menù è previsto lo sconto del 50% per i bambini fino a 10 anni e del 30% fino a 14 anni.