

Via Europa 53, Monticelli Brusati (BS)

INFO Tel +39 030654405 - +39 3285895126 Carola - +39 3382785074 Alessandra

www.agriturismodossobadino.it - agriturismodossobadino@gmail.com

ORARI PRANZO: 12.00 - 17.00 - ORARI CENA: 20.00 - 24.00 - O PROPOSTA PERSONALIZZATA DA CONCORDARE

MENU' PRIMAVERILI 2023

Proposta 1 €40,00

Salumi e formaggi KM 0
accompagnati da composte &
streghe croccanti
Focaccine di patate con riccioli di
bilardo az Marchesini
Spicchi caldi con spontanee
primaverili e grana padano
Taragna S. Carlo grani con formaggi
bresciani az. La Benedetta

Risottino cremoso con rosa
camuna

Casoncelli bresciani con burro
versato e salvia

Manzo all'olio con antica polenta
S. Carlo grano

Tagliatina al rosmarino con
patate bio az. Spensierata saltate
in evò

Tortino caldo di mele servito con
mousse delicata di limoni e salsa di
fragole az. Dosso Badino
Caffè

Vino sfuso della casa BIO fermo bianco e
rosso AZ. Belmonte o frizzantino & acqua

Proposta 2 €40,00

Salumi e formaggi KM 0
accompagnati da composte e
streghe croccanti
Piccoli panzerotti dalla pizzaiola
Sformatini di verdure primaverili
Cannoncini brisè con
formaggio Torre

Tortelli verdi con erbe ed
amaretti, burro versato e salvia
Rose di pasta fresca al forno con
formaggella, cotto e mortadella

Brasatini di manzo con antica
polenta S. Carlo grani
Mezzelune ripiene al forno con
purè di patate e carote

Tiramisu con fragole e fondente
Crostatine di riso con confettura di
frutta linea "LEGAMI" piccoli segni di
economia solidale
Caffè

Vino sfuso della casa BIO fermo bianco e
rosso AZ. Belmonte o frizzantino & acqua

Proposta 3 €45,00

Salumi e formaggi KM 0
accompagnati da streghe croccanti
& composte
Girandole porri e scamorza
affumicata
Crostatina di quartirolo lombardo
Mini piadine km0 con lonzino
Paste crescenti al rosmarino

Gnocchetti di patate ai formaggi
bresciani
Cannelloni con ragù in bianco di
manzo e carciofi

Bocconcini di pollo alle mandorle
con antica polenta bresciana
Parmigiana di verdure
primaverili

Crostatina integrale con crema
e frutta fresca
Tortino soffice alle nocciole con crema
al cioccolato bianco
Caffè

Vino sfuso della casa BIO fermo bianco e
rosso AZ. Belmonte o frizzantino & acqua

Proposta 4 €50,00

*Agriaperitivo di benvenuto con agripirlo,
"FLUT" o analcolico della casa, bruschettine in
evò, pan focaccia alla pizzaiola & Caronte
AZ. La Benedetta in scaglie*

Salumi e formaggi KM 0 accompagnati da
composte e streghe croccanti
Piccola brioche con culaccia KMO
Sfoglia calda con caprini e spinaci
Muffin salati pancetta e patate
Rose brisè con cotto

Risottino al Franciacorta con
rosolatina di coppa AZ. Marchesini
Crespelle con farina di riso
cremose agli asparagi

Capretto al forno con antica
polenta S. Carlo grani
Tagliatina di manzo con battutina di
rucola & verdura fresca di
stagione

Torta gialla della tradizione
bresciana
servita con mousse moka
Caffè

Vino sfuso della casa BIO fermo bianco e
rosso AZ. Belmonte o frizzantino & acqua

- IL MENU' DEVE ESSERE CONCORDATO ANTICIPATAMENTE (almeno 10 giorni prima dell'evento) E DEVE ESSERE VALIDO PER TUTTA LA TAVOLATA
- I MENU' NON COMPRENDONO AMARI E FRANCIACORTA DOCG E DEVONO ESSERE CONFERMATI CON CAPARRA DEL 30%. IN OGNI CASO NON È POSSIBILE PORTARE AMARI O BOTTIGLIE DI VINO.
- IL DOLCE PUÒ ESSERE SOSTITUITO CON UNA TORTA PER CERIMONIE NS PRODUZIONE DA DEFINIRE O DA TORTA PASTICCERIA (NON DOLCI FATTI IN CASA) DA CONCORDARE ANTICIPATAMENTE. (PER TORTA ESTERNA SERVIZIO E CONSEGNA CON MEZZO AUTORIZZATO GIORNO E ORARIO DA CONCORDARE) : SCONTO SUL MENU' PER DOLCE ESTERNO 1,00 € .
- .ESCLUSIVAMENTE CON QUESTI MENU' 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. PER MENU' BIMBO(FINO A 10 ANNI) CONCORDARE ANTICIPATAMENTE € 15,00 (PASTA , COTOLETTA & GELATO + ACQUA, PANE E COPERTO) VARIANTI BIMBO DA CONCORDARE A PARTIRE DA 20,00 €
- POSSIBILI VARIAZIONI VEGAN E VEGETARIANO . PER INTOLLERANZA GLUTINE NON SIAMO LOCALE CERTIFICATO. PONIAMO TUTTAVIA UNA PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE NS PREPARAZIONI ED ALLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME. GLI STESSI MENU' SOPRA DESCRITTI PROPOSTI CON VINO IN BOTTIGLIA(ROSSO CURTE FRANCA & BIANCO "VI BIANCO" CANTINA CVCG CELLATICA) PREVEDONO UN AUMENTO DI € 5,00