



MENU DELLE FATE

ANTIPASTI

Salumi e formaggi selezionati del territorio
Verdure croccanti in agrodolce
Polenta concia con salsiccia

UN RISOTTO A SCELTA TRA:

Franciacorta e lime
Salsiccia, cipolla rossa e rosmarino
Funghi e fondo bruno
Pecorino ed erbe

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Tagliata di manzo con patate arrosto
Costine al vino rosso con polenta fresca
Rollè di coniglio ripieno alla bresciana con patate arrosto
(richiede almeno 4 giorni di preavviso)

SORBETTO

**ACQUA, CAFFE', COPERTO
E VINO DELLA CASA INCLUSI
(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)**

35 €

DOLCE A SCELTA TRA:

Tiramisù
Semifreddo al torroncino
(SUPPLEMENTO DI 5€)

Tutto il tavolo deve fare la stessa scelta per risotto, secondo e dolce.
In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.



MENU BRESCIA

ANTIPASTI

Salumi e formaggi selezionati del territorio
Verdure croccanti in agrodolce
Polenta concia con salsiccia

UN RISOTTO A SCELTA TRA:

Franciacorta e lime
Salsiccia, cipolla rossa e rosmarino
Funghi e fondo bruno
Pecorino ed erbe

CASONCELLI A SCELTA TRA:

Casoncelli ripieni di zucca
Casoncelli ripieni di carne
Casoncelli ripieni di ricotta e spinaci

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Tagliata di manzo con patate arrosto
Costine al vino rosso con polenta fresca
Rollè di coniglio ripieno alla bresciana con patate arrosto
(richiede almeno 4 giorni di preavviso)

SORBETTO

**ACQUA, CAFFÈ, COPERTO
E VINO DELLA CASA INCLUSI
(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)**

40 €

DOLCE A SCELTA TRA:

Tiramisù
Semifreddo al torroncino
(SUPPLEMENTO DI 5€)

Tutto il tavolo deve fare la stessa scelta per primi, secondo e dolce.
In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.



MENU DEGUSTAZIONE

IL NOSTRO ANTIPASTO

Tagliere di affettati e formaggi
Giardiniera di nostra produzione

2 PRIMI

Proposti al momento della prenotazione,
in base alle offerte del menù alla carta

2 SECONDI

Proposti al momento della prenotazione,
in base alle offerte del menù alla carta

ACQUA, CAFFE', COPERTO

40 €

a persona

In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.



MENU SPIEDO

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E FORMAGGI

SPIEDO

PATATE AL FORNO

POLENTA DI STORO

ACQUA

CAFFÈ

UNA BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE

COPERTO

35€

**È RICHIESTA UNA PRENOTAZIONE
MINIMA DI 15 PERSONE**

In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.



MENU GRIGLIATA

**TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI
GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE**

GRIGLIATA DI CARNE MISTA

PATATE AL FORNO

ACQUA, CAFFÈ E COPERTO

30€

In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.