



# Cene pre - Natalizie

## Il maiale

### Entrée

Quinto quarto fritto con  
crema di piseli e zenzero

### Antipasti

Lonza di maiale profumata all'anice e cannella

Az. Agr. Colombi

\*

Cotechino di suino allevato libero con mostarda di zucca

Az. Agr. Colombi

\*

Salame di suino stagionatura 60 giorni

Az. Agr. Colombi

### Primi piatti

Carnaroli porri e guanciale croccante

*oppure*

Mezzo Pacchero, al ragù di faraona e funghi

### Secondo

Tagliata di coscia di maiale al coriandolo,  
polenta al forno e verza al burro

### Dessert

Cialda di nocciole, ricotta dolce e confettura

Spumante Prosecco di Valdobbiadene

Az. Ag. Le Colture

Panettone della tradizione

Caffè

**€ 50,00/persona, vini esclusi - € 56,00/persona, vini inclusi**

Vini

Chardonnay D.O.C. - Vescovado del Feudo 2014, La Brugherata

Valcalepio D.O.C - Vescovado 2014, La Brugherata



# Il bue grasso

## menù

### Antipasti

Carpaccio di fesa di bue grasso Az. Agr. Colombi  
cotta a bassa temperatura,  
salsa tonnata e capperi

\*

Cotechino di suino allevato libero con mostarda di zucca  
Az. Agr. Colombi

### Primi piatti

Riso Carnaroli Porcini e Anice stellato

### Secondo

Bue Grasso fondente marinato al the verde ,  
polenta e verza al burro

### Dessert

Cialda di nocciole, ricotta dolce e confettura

Spumante Prosecco di Valdobbiadene  
Az. Ag. Le Colture

Panettone della tradizione

Caffè

**€ 44,00/persona, vini esclusi - € 55,00/persona, vini inclusi**

Vini

Sassella valtellina superiore D.O.C. – Mamete Prevostini  
Riesling Renano – Isimbarda Az. Agr.

**Prenotazioni: Tel. 039/623735 – [info@fondobrugarolo.it](mailto:info@fondobrugarolo.it)**