

FAS

SO

NE

La degustazione
si intende per
tutto il tavolo



*Menù indicato per
piccoli gruppi.*

*Le proposte piatti possono
subire modifiche anche all'
ultimo momento, in base a
disponibilità e freschezza delle
materie prime.*

*Chiedere informazioni precise
sugli allergeni presenti nei piatti
proposti.*

*Tutti i nostri menù hanno
alternative Gluten Free.*

**Al fine di poter garantire la qualità
della materia prima, prodotta dalla
nostra azienda agricola, in alcune
preparazioni utilizziamo prodotti
abbattuti sotto zero.*

MENU'

Reale di manzo, salsa tonnata, capperi
Insalata primaverile, piccolo bollito, salsa rosa
lardo pestato, pepe verde e miele

*

Tartare di Fassone piemontese, senape

*

Costata di Bue piemontese cotta sulla ghisa,
frollata 30 gg (minimo 600 gr)

Patate al forno

*

DESSERT a' la carte

Caffè - Acqua - Coperto

€50.00\prs

*Vi proponiamo due livelli di selezione, uno base
dove scegliamo di esaltare i prodotti della
Lombardia e uno con eccellenze del territorio
italiano.*

ABBINAMENTO 3 CALICI SELEZIONE

_ € 15,00

ABBINAMENTO 3 CALICI RISERVA

_ € 25,00

PRENOTAZIONI:

Tel. 039/623735 - info@fondobrugarolo.it