

# MENU' EVENTI

## 6 PORTATE

Valido da Aprile a Giugno

Carpaccio di Fassone Piemontese  
cotto a bassa temperatura,  
salsa tonnata, capperi

Formaggino con caglio naturale,  
confettura e misticanza

Sfoglia con verdure dell'orto

\*\*\*

Salame di suino Nero di Parma  
allevato allo stato brado

### PRIMI

Riso Carnaroli,  
asparagi e Raspadura

Fagottino alle erbe dell'orto,  
pomodoro integrale

### SECONDO

Maialino Nero Parmense laccato al miele,  
crema di patate, primizie dall'orto

\*\*\*

### TORTA DELLA RICORRENZA

A scelta tra le nostre proposte

Spumanti

Caffè

Acqua e coperto

€ 65,00/persona, **bibite e Vini inclusi**  
Acqua e coperto \_€ 0.00

# MENÙ VEGETARIANO

## 6 PORTATE

Mousse di caprino alla bietola

Sfoglia con verdure dell'orto

Formaggino di latte vaccino ottenuto con caglio naturale  
accompagnato da confettura extra

\*\*\*

Tortino di verdure con vellutata al pomodoro

### PRIMI

Riso Carnaroli,  
asparagi e Raspadura

Mezzo pacchero, melanzana alla brace,  
pomodorini e battuta di mandorle

### SECONDO

Selezione di formaggi,  
confetture extra

\*\*\*

### TORTA DELLA RICORRENZA

A scelta tra le nostre proposte  
Spumanti

Caffè

Acqua e coperto

## Vini

Curtefranca bianco, Lantieri de Paratico  
Bollè spumante extra dry – 100% Glera – Andreola

Curtefranca rosso, Lantieri de Paratico

OPPURE

Cornellino bianco, Az. Agr. Le Corne  
Bollè spumante extra dry – 100% glera - Andreola

Cornellino rosso, Az. Agr. Le Corne

## Bollicine

Pinot Nero extra dry martinotti – 100 % Pinot nero - Az.Agr. Manuelina  
Pinot Nero extra dry martinotti Rosè – 100 % Pinot nero - Az.Agr. Manuelina

## Alternative piatti

### **Primo**

Mezzo pacchero trafilato al bronzo,  
ragù bianco glassato di Bue Piemontese

### **Secondo**

Sella di manzo, demi glace al rosmarino,  
insalata di semi, verdure e fiori spontanei

## Le torte realizzabili

Chantilly, Chantilly con fragole nella crema, Crostate di frutta fresca,  
Meringata con gocce di cioccolato, Desirè, S. Honorè

## Il menù comprende:

- Bibite e acqua
- Torta della ricorrenza\*
- Vini 1 bott. ogni 3
- Spumanti
- Centrotavola
- Tavolo per esporre le bomboniere
- Spazio e allestimento confetti (confetti e sacchetti esclusi) \*
- Stampa del menu personalizzata\*
- Menù per celiaci, vegetariani e intolleranti
- Animazione bimbi dalle 14.30 alle 17.00

## Menù bambini

Antipasto con  
prosciutto, salame e formaggio

\*\*\*

Pasta corta con:

- Ragù Tradizionale
  - Pomodoro
  - All'olio

\*\*\*

Hamburger con carne di Fassone Piemontese

Patate al forno

\*\*\*

Torta da cerimonia

€ 30,00

Tutte le materie prime che utilizziamo sono prodotte per essere servite anche ad  
**INTOLLERANTI AL GLUTINE**, per i prodotti a base di farinacei o con tracce di glutine verranno proposti  
piatti a base di altre farine.(mais, riso ecc.)

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

*Chiedere informazioni precise sugli allergeni presenti nei piatti proposti ai responsabili di sala*

## Prenotazioni:

*Per convalidare la prenotazione è richiesto un contatto via mail al fine di poter realizzare una scheda dedicata al Vostro evento da poter condividere con Voi e con il nostro staff:*



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