



# MENÙ RICORRENZE SERALI

Valido da Aprile a Giugno

## ENTRÉE

Amuse bouche alla bietola

Pinot Nero Rosato, Az. Agr. Manuelina

Analcolico alla frutta

\*\*\*

## ANTIPASTI

Carpaccio di Fassone Piemontese

cotto a bassa temperatura,

salsa tonnata, capperi

Formaggio 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

\*\*\*

## TORTA DA CERIMONIA

Spumanti

Caffè

€ 44,00/persona, vini esclusi

€ 50,00/persona, vini inclusi



# MENÙ VEGETARIANO

Valido da Aprile a Giugno

## ENTRÉE

Amuse bouche alla bietola

Pinot Nero Rosato, Az. Agr. Manuelina

Analcolico alla frutta

\*\*\*

## ANTIPASTI

Formaggino con caglio naturale,  
confettura e misticanza

Sfoglia con verdure dell'orto

Mondeghili di verdure

\*\*\*

Tortino di verdure

## PRIMI

Riso Carnaroli,  
asparagi e Raspadura

Fagottino alle erbe dell'orto,  
pomodoro integrale

\*\*\*

## TORTA DA CERIMONIA

Spumanti

Caffè

€ 44,00/persona, vini esclusi

€ 50,00/persona, vini inclusi

## 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  
Riso Carnaroli, bietola rossa,  
timo al limone

## 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  
Vini 1 bott. Ogni 3 (nella formula vini inclusi)  
Spumanti  
Centrotavola  
Tavolo per esporre le bomboniere  
Stampa del menù  
Menù per celiaci, vegetariani e intolleranti

## Menù bambini

Antipasto con  
prosciutto, salame e formaggio

\*\*\*

Pasta corta con:

- Ragù Tradizionale
  - Pomodoro
  - All'olio

\*\*\*

Torta da cerimonia

€ 20,00

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)*