

# RICORRENZE MAGGIO '21

Pranzo o cena  
all' aperto su prenotazione  
utilizzando spazi esterni coperti

Disposizione su tavoli da 4 persone se  
non conviventi

I piatti proposti potranno subire  
variazioni in funzione della stagionalità  
e disponibilità dei prodotti della nostra  
azienda agricola

Pranzo 12.30 - 16.30  
Degustazioni/Cena 17.30 - 21.30  
*orari differenti da accordare*



**Contatti:**

039/623735 - 039/6022104  
info@fondobrugarolo.it

# Menù ricorrenze

Selezione di salumi

Giardiniera di verdure

Reale tonnato

Tortino con primizie dell' orto

Tartare di manzo,  
asparagi marinati al limone,  
maionese alla senape

Mondeghilo

*Calice di bollicine in abbinamento*



Mezzo pacchero,  
ragù di manzo glassato,  
punte di asparagi croccanti



TORTA DELLA RICORRENZA

Spumanti

Caffè e distillati

50 €/persona

60 €/persona incluso secondo piatto  
vini inclusi

**FONDOBRUGAROLO**

039/623735 - info@fondobrugarolo.it

# Proposta vegetariana

Uovo fondente

Giardiniera di verdure

Tortino con primizie dell' orto

Tartare di asparagi e caprino

Strudel di verdure

*Calice di bollicine in abbinamento*



Mezzo pacchero,  
asparagi, pomodorini



TORTA DELLA RICORRENZA

Spumanti

Caffè e distillati

50 €/persona

60 €/persona incluso secondo piatto

vini inclusi

# MAGGIO '21

## Proposta bimbi 3-9 anni

Prosciutto cotto

Salame nostrano

*salumi della nostra azienda agricola*



Pasta corta al ragù tradizionale  
pomodoro o bianca



TORTA DELLA RICORRENZA

23 €/bimbo

30 €/bimbo incluso secondo piatto  
acqua e coperto compresi

# RICORRENZE

## secondi piatti disponibili

Selezione di formaggi,  
confetture, mostarda dolce

Filetto di maiale con demi glace al  
coriandolo e verdure dell' orto

Roast Beef con crema calda all' aceto  
balsamico e verdure dell' orto

Hamburger di fassona per bimbi

# INFORMAZIONI

## MENU RICORRENZE

### IL MENÙ COMPRENDE

Coperto, bibite e acqua

Torta e spumanti

Vini in bottiglia

Centrotavola con piante grasse

Stampa del menu per ogni ospite

Menù per celiaci, vegetariani e  
intolleranti



### VINI INCLUSI

Etichette selezione Fondo Brugarolo

Riesling OP DOC

Rosso OP IGT

Spumanti

Pinot Nero extra dry martinotti

Moscato IGT Elicriso

*Az.Agr. Manuelina*



### LE TORTE REALIZZABILI (MIN.10 prs)

Chantilly, Meringata,  
Sacher, Cheese Cake