

PROPOSTE

LUGLIO '21

Solo su prenotazione

Disposizione su tavoli da 6 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 - 17.00

Degustazioni/Cena 18.00 - 23.00
orari differenti da accordare



Contatti:

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

SABATO E DOMENICA

LUGLIO '21

Agricolo

Carpaccio di Fassone,
mousse di Caprino

Insalata estiva, frutta secca,
salsa Cardini

Crostone di pane, bufala,
pomodorino, basilico

Brisket di manzo,
cipolla caramellata,
Topinambur

Uovo cotto a 65°,
crumble salato

*

Spaghettone, pomodorini,
melanzana fritta, fresco di latte vaccino

40 €/persona

caffè, acqua e coperto inclusi
vini esclusi

FONDOBRUGAROLO

039/623735 - info@fondobrugarolo.it

SABATO E DOMENICA

LUGLIO '21

Orticola

Mousse di Caprino, confettura

Insalata estiva, frutta secca,
salsa Cardini

Crostino di pane, bufala,
pomodorino, basilico

Strudel di verdure

Uovo cotto a 65°,
crumble salato

*

Spaghettone, pomodorini,
melanzana, ricotta

40 €/persona

caffè, acqua e coperto inclusi
vini esclusi

FONDOBRUGAROLO

039/623735 - info@fondobrugarolo.it

SABATO E DOMENICA

LUGLIO '21

Fassone

Carpaccio di Fassone,
mousse di Caprino

Insalata estiva, frutta secca,
salsa Cardini

Crostone di pane, bufala,
pomodorino, basilico

Brisket di manzo,
cipolla caramellata,
Topinambur

Uovo cotto a 65°,
crumble salato

*

Costata di Fassone piemontese senz'osso,
macedonia di verdure

50 €/persona

caffè, acqua e coperto inclusi
vini esclusi

FONDOBRUGAROLO

039/623735 - info@fondobrugarolo.it

LUGLIO '21

Proposta bimbi

3-9 anni

Prosciutto cotto

Salame nostrano

Giardiniera di verdure

salumi della nostra azienda agricola



Pasta corta al ragù tradizionale

pomodoro o bianca



15 €/bimbo

acqua e coperto compresi