

Ottobre

Solo su prenotazione

Green Pass obbligatorio

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 - 16.30
Degustazioni/Cena 18.00 - 22.30

orari differenti da accordare

Contatti:

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

Menu Agricolo



Selezione di salumi

Giardiniera di verdure

Formaggi e confetture

Battuta di manzo appena scottata,
purea di patate

*

Ravioli ripieni con erbe e ricotta,
fondue di grana Dop

*

Manzo cotto a 95°,
demi-galce di acciughe e capperi

Polenta bramata

*

Piccolo dessert

45 €/persona

caffè, acqua e coperto inclusi

vini esclusi

Menu Orticola



Strudel di verdure

Giardiniera

Formaggi e confetture

Uovo cotto a 65° con la sua crema,
crumble salato

*

Ravioli ripieni con erbe e ricotta,
fondue di grana Dop

*

Tortino caldo di verdure

*

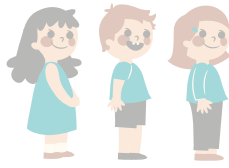
Piccolo dessert

45 €/persona

caffè, acqua e coperto inclusi

vini esclusi

Menu Bimbi



Prosciutto cotto

Salame nostrano

salumi della nostra azienda agricola

*

Pasta corta al ragù tradizionale

pomodoro o bianca

*

Piccolo dessert

18 €/bimbo

acqua e coperto compresi

23 €/bimbo

in caso di aggiunta secondo piatto