

FONDOBRUGAROLO

MENU

CENTROTAVOLA

Selezione di salumi

Giardiniera

Mondeghilo di carne, salsa tonnata

Caprino di Montevicchia olio e miele

Sfoglia con zucca, cavolo, guanciale, fonduta di Taleggio Dop

Bollito insalata e salsa al pesto

Carpaccio di manzo alla California arrosto

€ 40 a persona

Acqua e coperto inclusi

ABBINAMENTO VINI

due calici a scelta € 14

Pas Dose' metodo classico rose' | *Pasini San Giovanni*

Cretarium Brut Nature | *Podere Castel Merlo*

Riviera del Garda classico Doc 2016, Arzane | *Pasini San Giovanni*

Valtellina Superiore Docg 2015 | *Dirupi*

FONDOBRUGAROLO

MENU

AGRICOLO

Mondeghili di zucca con fonduta

Tartare di Fassone al coltello, maionese allo zenzero, cavolo cappuccio

-

Fusillone, funghi, tartufo nero, Monte Veronese Dop

Cappone ripieno, uvetta e amaretto,
demiglance al Franciacorta, polenta frita

-

Degustazione di cioccolati e passito

€ 55 a persona

Acqua e coperto inclusi

ABBINAMENTO VINI

due calici

Franciacorta C' Del Bosco € 25

Tra Bergamo e Brescia € 16

Francia € 20