

FONDOBRUGAROLO

MENU

CENTROTAVOLA

La degustazione si intende per tutto il tavolo

Calice di bollicine

-

*Selezione di salumi & giardiniera di verdure

*Costine di suino confit, peperone bruciato

Mondeghilo di carne, salsa tonnata

*Taleggio della Valsassina, pere fritte

*Crostone, miele, caprino, pancetta croccante

*Carpaccio di manzo alla California arrosto

-

*Fusillone al pomodoro mantecato con

stagionato di capra 36 mesi

-

Caffè e cioccolati

€ 45 a persona

Acqua e coperto inclusi

- Vini alla carta -

FONDOBRUGAROLO

MENU

AGRICOLO

La degustazione si intende per tutto il tavolo

Calice di bollicine

-

*Caprino passato di Montevicchia, pere fritte, riduzione di aceto

*Tartare di Fassone, maionese allo zenzero

-

Ravioli, catalogna, ricotta, crema di Grana Dop

*Costata di Fassona piemontese scaloppata

Verdure dall' orto


-

*Dolcetto e passito

€ 60 a persona

Acqua e coperto inclusi

- Vini alla carta -

*Piatti senza glutine o con possibile variazione gluten free 

La Domenica solo con menu fisso concordato