

FONDOBRUGAROLO

Oss B ü s

Lonzino lardellato

Bresaola di fassone piemontese

Giardiniera di verdure

Baccal à mantecato, polenta bramata

-

Riso, Zafferano, rag ù di Oss B ü s

€ 45 a persona

Acqua, coperto inclusi

-

MENU AGRICOLO

Selezione di salumi della nostra azienda agricola

Giardiniera di verdure

-

Riso al salto, scamorza, trevisana

Manzo alla Borgogna, polenta

-

Mini dessert

€ 48 a persona

Acqua, coperto inclusi

FONDOBRUGAROLO

MENU 5 PORTATE

Bresaola di manzo e formaggio LaTur

-

Ravioli, bollito, cavolo nero, uvetta, crema di Grana

Spaghettone, ragù d'oca al coltello, olive

-

Bollito (*Manzo, cotechino, lingua, pollame*),
cren, salsa verde, salsa rosa al whisky

-

Frolla, curd al limone, meringa italiana

Caffè

€ 63 a persona

Coperto incluso

Sarà possibile richiedere, in anticipo, le varianti vegetariane

Abbinamento vini al calice:

Franciacorta Brut 25, F.lli Berlucci_€ 8

La Manina 2018, Manincor_€ 5

Valtellina Superiore 'Costa Bassa'_€ 6

Passito dell' Annunciata, Agr.Vallecamonica_€ 5

-

Vino rosso e bianco - Private label FBrugarolo_€ 5/pax (1 bott. ogni 4 pax)