

FONDOBRUGAROLO

MENU ALLA CARTA

Valido per tavoli fino ad un max di 5 persone

Antipasti

Tris di tartare di Fassone al coltello_€ 24
(Nature/riduzione di Recioto/salsa verde e acciughe)

Selezione di salumi della nostra azienda agricola e giardiniera_€ 18

Broccolo al burro nocciolato, vellutata, emulsione di Caprino, arachidi_€ 18

Primi

Spaghettone, ragù d' oca, olive_€ 20

Ravioli, bollito, cavolo nero, uvetta, Pecorino_€ 18

Ravioli, zucca, cipolle caramellate, Pecorino_€ 18

Secondi

Pollame ripieno, demi-glance al Franciacorta, crema di zucca_€ 20

Selezione di formaggi di eccellenza, mostarde, confettura_€ 18

Lumache della Brianza, pane croccante_€ 22

Sfoglia con zucca, funghi spadellati_€ 16

FONDOBRUGAROLO

Da condividere in centrotavola

Min.2 persone

Selezione di salumi della nostra azienda agricola,

Formaggi dalle valli lombarde,

Giardiniera, confettura, mostarda dal nostro laboratorio

Piccola tartare di Fassone piemontese, Paté e pan brioche

_€ 35/persona

Acqua e coperto esclusi

-

Dessert

Frolla, curd al limone, meringa italiana_€ 8

Sbrisolona, crema di mascarpone_€ 7

Torta Sacher_€ 9

Strudel di mele, more, cacao_€ 7

-

Acqua_€ 2,50 - Coperto_€ 4,00 - Caffè_€ 2,00

FONDOBRUGAROLO

LA DEGUSTAZIONE

Tartare di Fassone al coltello

Cotechino vaniglia, crema di patate tartufata, mostarda

Spaghettone, ragù d' oca, olive

Broccolo al burro nocciolato, vellutata, emulsione di Caprino, arachidi

Formaggi o dessert

Caffè

€ 60 a persona

Acqua e coperto inclusi

**Disponibili vini alla carta o
degustazione abbinata di 4 calici**

FONDOBRUGAROLO

LA DEGUSTAZIONE

VARIANTE VEGETARIANA

Selezione di formaggi di eccellenza, mostarde, confettura

Sfoglia con zucca, funghi spadellati

Ravioli, zucca, cipolle caramellate, Pecorino

Broccolo al burro nocciolato, vellutata, emulsione di Caprino, arachidi

Dessert

Caffè

€ 60 a persona

Acqua e coperto inclusi

**Disponibili vini alla carta o
degustazione abbinata di 4 calici**