



AGRITURISMO  
AZIENDA AGRICOLA

## **Menù Rosmarino** **Menù Cerimonia 2025**

### Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

Spumante extra dry  
Analcolico alla frutta

*Assortimento di salumi "La Camilla" con caprino di Montevicchia stagionato all'olio e ginepro*

*Tortino di verdure primaverili con scaglie di mandorle*

*Mondeghini con melanzane e mentuccia*

*Frittelle di patate e rosmarino*

*Fantasia di mini brioches salate*

*Tartare di fassona con salsa verde alla senape*

*Verdure dell'orto dorate*



*Risottino con zucchine e i suoi fiori, mantecato alla crescenza*

*Fagottino di crespelle con ortiche di campo e ricotta*



*Medaglioni di filetto di vitello bardato al crudo con riduzione agli aromi*

*Verdure al forno marinate*

*Timballo di patate e timo*



*Sorbetto al limone con spiedino di frutta fresca*



*Torta da personalizzare*



*Caffè con biscottini di frolla e digestivo*



*Acqua naturale e gassata a volontà*

*Vino rosso e bianco della casa a volontà*

*Spumante Brut e Moscato*

**Bambino 0/4 anni alla carta**

**Menù bambino 5/11 anni**

Cotto e salame

Panzerottini dello chef

Lasagnetta al ragù

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine

Torta e 1 Bibita

**ADULTI € 100,00 - BAMBINI € 40,00**

**Le sale sono disponibili dalle 12.30 alle 17.00.**

Incluso nei prezzi indicati **intrattenimento con animazione** dalle 15.00 alle 17.30

Dedicato a tutti i bimbi presenti

**SI REALIZZANO ANCHE BOMBONIERE, CONFETTATE, ALLESTIMENTI CON PALLONCINI.**

**NON ESITATE A CHIEDERE!**

**EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE DOVRANNO ESSERE PORTATI  
CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO.**

