



Saporì in Cantina

AGRITURISMO

PRESENTA

Menu Estate 2022

Disponibile esclusivamente dal 21/06/2022 al 20/09/2022

Menù 1

Aperitivo con Sfogliatine
assortite
Prosecco Spumante Brut

Selezione di Salumi con
Focaccia Rustica
Lugana Doc "Pansere"

Tortino al Pomodoro e
Basilico con Burrata
**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Roast Beef in Crosta di Sale
con Germogli di Stagione
e Patate al Rosmarino
**Garda Doc Cabernet
Sauvignon**

Piccola Pasticceria

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 45/cad.

Menù 2

Focaccia all'Olio Extra Vergine di
Oliva con Prosciutto Crudo
Prosecco Spumante Brut

Bresaola con
Rucola e Ortaggi
Lugana Doc "Pansere"

Tagliatelle fatte in Casa con
Piselli e
Scaglie di Pecorino
**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Tagliata di Manzo del
Nostro Allevamento con
Riduzione al Vino Rosso "La Berra"
e Contorni abbinati
**Garda Doc Cabernet
Sauvignon**

Selezione di Formaggi con
le Mostarde della Casa
Rosso "La Berra 1912"

Panna Cotta con
Frutti di Bosco

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 55/cad.

Menù 3

Pizzetta all'Acciuga
Prosecco Spumante Brut

Carpaccio di Trota Marinata
al Pepe Rosa su Letto
di Misticanza con Crostini
Lugana Doc "Pansere"

Tagliolini fatti in Casa al Sugo di
Trota e Lavarello
**Garda Colli Mantovani
Doc Charetto**

Luccio Pescato in Salsa con
Polenta alla Griglia
**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Spuma ai Limoni del Garda

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 50/cad.

Tutti i menù prevedono l'utilizzo di prodotti freschi e di nostra produzione, di conseguenza possono subire variazioni senza preavviso in base alla disponibilità e al periodo; **In particolar modo il menù di pesce può variare in base al pescato del giorno.** In tal caso, verrà sostituito il piatto con un altro vino abbinato.

Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento della temperatura e/o surgelati e possono contenere tracce di allergeni. Per informazioni, chiamare il numero 045 7550949 o consultare il libro degli ingredienti presente in sala