



Saporì in Cantina

AGRITURISMO

PRESENTA

Menu Inverno 2022

Disponibile esclusivamente dal 21/12/2022 al 20/03/2023

Menù 1

Aperitivo con Sfogliatine
assortite
Prosecco Spumante Brut

Selezione di Salumi con
Focaccia Rustica
Lugana Doc "Pansere"

Sformato al Radicchio e
Monte Veronese
**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Faraona al Lugana
con Polenta
**Garda Doc Cabernet
Sauvignon**

Panna Cotta
ai Frutti di Bosco

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 45/cad.

Menù 2

Aperitivo con Sfogliatine
assortite
Prosecco Spumante Brut

Selezione di Salumi con
Focaccia Rustica
Lugana Doc "Pansere"

Bigoli fatti in Casa al
Sugo di Anatra
**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Controfiletto alla Griglia
con Funghi Porcini e
Contorni Abbinati
**Garda Doc Cabernet
Sauvignon**

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

Mousse al Cioccolato Fondente
e Rum

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 55/cad.

Menù 3

Aperitivo con Sfogliatine
assortite
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**

Salmerino alla Griglia con Misticanza
e Patate al Forno
**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Spuma ai Limoni del Garda

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 50/cad.

Per gruppi o comitive, contattare il numero 045 7550949

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. Il vino è da considerarsi un calice per portata.

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