



Saporì in Cantina

AGRITURISMO

PRESENTA

Menu Autunno 2021

Disponibile esclusivamente dal 21/09/2021 al 20/12/2021

Menù 1

Aperitivo con Sfogliatine
assortite

Prosecco Spumante Brut

Selezione di Salumi con
Focaccia Rustica

Lugana Doc "Pansere"

Bigoli fatti in Casa al
Sugo d'Anatra

**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Tagliata di Manzo del Nostro
Allevamento con Funghi
di Stagione

Rosso "La Berra 1912"

Piccola Pasticceria

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 35/cad.

Menù 2

Aperitivo con Sfogliatine
assortite

Prosecco Spumante Brut

Selezione di Salumi con
Focaccia Rustica

Lugana Doc "Pansere"

Tagliatelle fatte in Casa con
Funghi di Stagione

**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Faraona della Vendemmia
con Contorni abbinati

**Garda Doc Cabernet
Sauvignon**

Selezione di Formaggi con
le Mostarde della Casa

Rosso "La Berra 1912"

Dolce al Mosto d'Uva con
Emulsione alla Panna

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 40/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**

Luccio Pescato in Salsa con
Polenta alla Griglia

**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Spuma ai Limoni del Garda

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 48/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.

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