



Saporì in Cantina

AGRITURISMO

PRESENTA

Menu Autunno 2024

Disponibile esclusivamente dal 21/09/2024 al 20/12/2024

Menù 1

Crostino con
Soppressa Veneta
Prosecco Spumante Brut

Polenta con Funghi di Stagione
e Monte Veronese
Lugana Doc "Pansere"

Maccheroncello al Radicchio
e Gorgonzola
**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Scaloppa di Vitella con
Riduzione al Lugana
**Garda Doc Cabernet
Sauvignon**

Piccola Pasticceria

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 48/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 58/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**

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 55/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. 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