



Saporì in Cantina

AGRITURISMO

PRESENTA

Menu Inverno 2021

Disponibile esclusivamente dal 21/12/2021 al 20/03/2022 (da prenotare almeno 24 ore prima)

Menù 1

Scaglie di Parmigiano Reggiano con
Aceto Balsamico della
Nostra Azienda

Prosecco Spumante Brut

Selezione di Salumi Nostrani con
Focaccia all'Olio Extra Vergine di
Oliva della Nostra Azienda

Lugana Doc "Pansere"

Flan al Gorgonzola con
Radicchio di Verona

**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Costine di Maialino da
Latte Caramellate al
Miele della Nostra Azienda con
Contorni Abbinati

**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

Polenta alla Griglia con
Lardo agli Aromi e
Aceto Balsamico della
Nostra Azienda

Lugana Doc "Pansere"

Bigoli fatti in Casa al
Sugo di Anatra

**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Tagliata di Manzo del
Nostro Allevamento con
Scaglie di Grana e Carciofi con
Patate al Forno

**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

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