



Saporì in cantina

AGRITURISMO

PRESENTA

Menu Inverno 2025

Disponibile esclusivamente dal 21/12/2025 al 20/03/2026

Menù 1

Aperitivo con Sfogliatine
assortite

Prosecco Spumante Brut

Coppa e Soppressa Nostrana
con Polenta

Lugana Doc "Pansere"

Involtino al Radicchio con
Asiago, Guanciale Croccante e
Aceto Balsamico

**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Faraona al Lugana
con Patate al Forno
**Garda Doc Cabernet
Sauvignon**

Panna Cotta
ai Frutti di Bosco

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 50/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 Cinghiale

**Lugana Doc Superiore
"Campo Serà"**

Controfiletto in Crosta di Pane
con Pancetta e Senape 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 58/cad.

Menù 3

Pizzetta all'Accuga

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