

SERVIZI INCLUSI

- o Scelta completa delle portate elencate:
(se comunicate entro 10 giorni precedenti al pranzo)
- o Menù specifici (SE COMUNICATI) per:
intolleranti, celiaci, vegani & vegetariani;
- o Bambini da 0 a 3 anni NON PAGANTI
- o Bambini da 4 a 10 anni € 25,00:
Prosciutto cotto, pasta al pomodoro & cotoletta con patate al forno
- o Mise en place completa;
- o Disposizione tavoli a vostra discrezione (con sala esclusiva);

Limite Orario

- o Sala 'riservata' fino alle h. 00,00 (servizio serale)
- o Sala 'riservata' fino alle h. 17,00 (servizio diurno)

SERVIZI ESCLUSI

- o Spumante brut a tutto pasto **(a consumo)**
- o Servizio amari **(a consumo)**
- o Servizio birra artigianale **(a consumo)**
- o Tassa s.i.a.e. (con intrattenimento musicale & sala riservata)

PARTY TIME

Un evento organizzato in totale stile PARTY
iniziando con un ampio buffet di aperitivi,
antipasti & flut di benvenuto.

Seguendo UNA sola portata servita al tavolo
in un ambiente di relax per assaporare tutto al meglio;

APERITIVI & ANTIPASTI A BUFFET

UN PRIMO

DOLCE DELLA CASA

COPERTO, ACQUA, VINO & CAFFÈ COMPRESI
amari esclusi

In accompagnamento al buffet

Brut spumante

Pinot nero - Az. vinicola Ruinello (12% Vol.)

ANALCOLICO della casa

Vini da pasto

limite massimo

BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE

Cabernet sauvignon

'MONTE BELLO' - Az. agr. Finazzi Federico (13% vol.)

Pinot grigio

'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. Finazzi Federico (12% vol.)

Oltrepò pavese

'RIESLING' - Az. vinicola Ruinello (11,5% vol.)

€ 40,00

GIOVEDÌ, VENERDÌ & DOMENICA SERA:
numero minimo richiesto, 25 persone adulte

SABATO SERA & DOMENICA PRANZO:
numero minimo richiesto, 40 persone adulte

DICEMBRE: NON DISPONIBILE!

AGRI LIGHT

Menù adatto per cerimonie formali,
dove si predilige il servizio al tavolo
allietando il confort per gli ospiti.

Tutte le portate vengono servite a centrotavola,
in classico stile agriturismo esaltando
la convivialità tra i commensali.

ANTIPASTO DELLA CASA

UN PRIMO

UN SECONDO

DOLCE DELLA CASA

COPERTO, ACQUA, VINO & CAFFÈ COMPRESI
amari esclusi

Vini da pasto

limite massimo

BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE

Cabernet sauvignon

'MONTE BELLO' - Az. agr. Finazzi Federico (13% vol.)

Pinot grigio

'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. Finazzi Federico (12% vol.)

Oltrepò pavese

'RIESLING' - Az. vinicola Ruinello (11,5% vol.)

€ 40,00

Le scelte delle portate devono
essere uguali per tutto il tavolo
& comunicate nei 10 giorni
successivi alla prenotazione.

AGRI DEGUSTAZIONE

Menù adatto per cerimonie formali,
dove si predilige il servizio al tavolo allietando il confort per gli ospiti.

Tutte le portate vengono servite a centrotavola,
in classico stile agriturismo esaltando
la convivialità tra i commensali.

Menù composto da:

ANTIPASTO DELLA CASA

DUE PRIMI

UN SECONDO

DOLCE DELLA CASA

COPERTO, ACQUA, VINO & CAFFÈ COMPRESI
amari esclusi

Vini da pasto

limite massimo
BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE

Cabernet sauvignon

'MONTE BELLO' - Az. agr. Finazzi Federico (13% vol.)

Pinot grigio

'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. Finazzi Federico (12% vol.)

Oltrepò pavese

'RIESLING' - Az. vinicola Ruinello (11,5% vol.)

€ 45,00

Le scelte delle portate devono
essere uguali per tutto il tavolo
& comunicate nei 10 giorni
successivi alla prenotazione.

LA SELEZIONE DEI NOSTRI PIATTI

GENNAIO - MARZO

Primi

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ripieno con ossobuco di manzo, profumato alla granella di pistacchi
- Paccheri con crema di branzi & funghi

- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto con scamorza affumicata & trevisan
- Risotto al Valcalepio & salsiccia

Secondi

- Filetto di maiale al pepe verde & pure di patate
- Brasato al Valcalepio con Polenta bergamasca
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

APRILE - GIUGNO

Primi

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone melanzane & scamorza affumicata con pomodorini confit & basilico
- Paccheri ai tre pomodori & spuma di mozzarella

- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla crema di piselli & mandorle tostate
- Risotto con asparagi & pancetta croccante

Secondi

- Filetto di maiale alle erbe & pure di patate
- Medaglione di vitello, jous & Polenta
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

LA SELEZIONE DEI NOSTRI PIATTI

LUGLIO - SETTEMBRE

Primi

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ricotta & spinaci burro profumato
- Paccheri ai tre pomodori & spuma di mozzarella

- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla crema di spinaci & speck croccante
- Risotto al basilico con pinoli & pomodorini

Secondi

- Grigliatina mista: costine, coscette & manzo con patate al forno
- Roast beef accompagnato da Branzi & noci con sformatino di patate
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

OTTOBRE - DICEMBRE

Primi

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ripieno di brasato & burro nocciola
- Paccheri con castagne, porcini & bacon

- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla zucca & crumble di amaretti
- Risotto ai porcini

Secondi

- Filetto di maiale ai funghi con Pure di patate
- Brasato al Valcalepio con Polenta Bergamasca
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

SPUMANTI & TORTE

• Chantilly

Soffice pan di Spagna farcito con crema chantilly alla vaniglia & frutta di stagione.
Un dolce elegante e leggero, perfetto per chi ama sapori genuini e raffinati

• Mimosa

Un dolce soffice pan di Spagna sbriciolato, farcito con crema Chantilly e crema pasticciera, in un abbraccio vellutato che si scioglie in bocca.

• Crostata

Base friabile di pasta frolla, farcita con crema pasticciera vellutata e decorata con frutta fresca di stagione. Un dolce colorato, fresco e irresistibile, che unisce bontà e semplicità.

• Millefoglie

Soffice dentro, croccante fuori: strati di sfoglia leggera e burrosa, uniti da crema chantilly fresca e decorati con zucchero a velo.

• Cream Tart

Base di frolla sagomata, farcita con una crema soffice e delicata, guarnita con frutta fresca, meringhe, cioccolato & decorazioni artigianali.

(+2,00 a persona)

• Meringata

Un dolce tipico della tradizione pasticceria italiana, composto principalmente da strati di meringa alternati a panna montata o a creme leggere.

Spumanti compresi al calice:

- BRUT SPUMANTE Pinot nero Azienda vinicola RUINELLO (12% Vol.)
- MOSCATO DOLCE Oltrepò Pavese Azienda vinicola RUINELLO (12% Vol.)

€ 12,00

a persona

N.B.

Qualora desideriate sostituire il dolce della casa (zuppetta allo yogurt) con una torta di pasticceria, verrà applicato uno sconto corrispondente al prezzo (3,00€) del dolce già incluso nella proposta menù.

SPUMANTI & TORTE DA CLIENTE

Hai una pasticceria di fiducia?

Avete una pasticceria del cuore? Nessun problema, potrete portare la vostra torta, muniti di lista ingredienti! Lo spumante é escluso!

Torta da cliente

€ 3,00
a persona

Se volete, voi portare la torta, noi mettiamo gli spumanti!

Servizio Spumanti

€ 4,00
a persona