

Menu spiedo

Aperitivo di benvenuto con Franciacorta Tenuta Ambrosini Brut DOCG

Salame tagliato a punta di Coltello
Crudo di Parma riserva Oro 24 mesi
Torte salate al Radicchio rosso e Formaggi
Crostini con Funghi
Formaggio di Capra con crema di Mandarino
Gnocchi con lardo

secondo

Spiedo bresciano a base di carni miste cucinato alla brace (6 ore di cottura)

contorni

Polenta tipica Bresciana
Verdure fresca di stagione
Patate al forno

Tagliere di Formaggi tipici delle valli bresciane

dolce

Torta Frutti di Bosco

*caffè, grappa
acqua*

*vino rosso (1 bott ogni 3 px)
Franciacorta alla carta*

Prezzo persona 38.00 euro

Per info e prenotazioni tel. 0307254850 - info@tenutambrosini.it

-Agriturismo Tenuta Ambrosini Via Della Pace 60 Cazzago San Martino BS-