

Pranzo in cascina

Prezzo:120,00€

Antipasto

Una degustazione di salumi nostrani, affettati al momento, abbinati a focacce farcite e pani rustici
Un bell'assortimento di formaggi, provenienti da aziende agricole bresciane, abbinati a mostarde, confetture di nostra produzione e miele locale
Fritture di verdura, di carne e di formaggio
I nostri sottolio, la giardiniera ed i tortini di verdura
Carpaccio marinato con erbe aromatiche di nostra produzione e olio extravergine di oliva del garda abbinato a crostini di segale e al pinzimonio
Tartare di manzetta al cucchiaio
Insalata di cereali farcita con le nostre verdure e formaggella nostrana
Una zona bar con prosecco, chiaretto del garda, spritz, succhi di frutta ed acque aromatiche fresche

Primi piatti (2 a scelta)

Tortelloni verdi alla ricotta con erbette
Ravioli al bagòss
Casoncelli alla bresciana al burro e salvia
Caramelle rosse con radicchio e speck
Crespelle con erbette e salsiccia
Risotto con con zucchine, formaggio tremosine affumicato e fiori di zucca
Risotto con con speck e provola
Risotto con asparagi e robiola

Secondo piatto (1 a scelta)

Guancino fondente brasato al groppello
Tagliata di manzo al rosmarino
Maialino arrosto con bacche di ginepro
Spiedone di carne e verdure alla griglia
Grigliata mista (pollo, costine e salamine)
Verdure ripiene al forno (alternativa vegetariana)

Dessert e bevande

Torta nuziale (a scelta tra le tradizionali: millefoglie, cheesecake ai frutti di bosco, chantilly, crostata di frutta fresca, pere e cioccolato, semifreddo al cioccolato, meringata, torta alle rose con crema al mascarpone...)

Acqua, vino bianco e rosso “roccolo”

Spumante brut e moscato

Caffè e correzioni (grappa, limoncello, liquirizia...)