

# Menù Veggy

Prezzo:100,00€

**Antipasto**

Buffet di formaggi provenienti da aziende agricole e abbinati a mostarde, confetture di nostra produzione e miele locale
Hummus di ceci e verdure in pinzimonio
Verdure in tempura
Bocconcini di taleggio dop fritto abbinato a tarassaco in agrodolce
Giardiniera fatta in casa
Frittatine con uova nostrane e verdure del nostro orto
Tartare di rape rosse con erbe aromatiche fresche
Insalata di legumi
Pani, focacce e crostini
Una zona bar con prosecco, chiaretto del garda, spritz, succhi di frutta ed acque aromatiche fresche

**Primi piatti (2 a scelta)**

Tortelli con formaggio bagòss
Tortelli con asparagi e taleggio dop
Crespella con zucchine, formaggella di tremosine e fiori di zucca
Crespella con spinacini e blu di capra
Risotto con rosmarino e riduzione al marzemino doc
Risotto con mele e stagionato valsabbino

**Secondo piatto (1 a scelta)**

Tagliata di melanzana al rosmarino, con salsa di carote e curcuma
Cavolo cappuccio brasato al groppello
Carpaccio di zucchine, basilico e menta, pecorino e nocciole
Spiedino di quartirolo lombardo e verdure alla griglia
Verdure ripiene gratinate al forno

**Dessert e bevande**

# Agriturismo Roccolo

Torta nuziale (a scelta tra le tradizionali: millefoglie, cheesecake ai frutti di bosco, chantilly con frutta fresa, meringata, torta alle rose).

Acqua, vino bianco e rosso “roccolo”

Spumante brut e moscato

Caffè e correzioni (grappa, limoncello, liquirizia)