



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, chiacchetto 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 goppello

Carpaccio di zucchine, basilico e menta, pecorino e nocciole

Spiedino di quartiolo 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)