



## Agriturismo Il Pioppeto

Menù Cerimonie - *Nostra Terra* - Euro 40 a Persona – Baby 25 Euro -

### Antipasti

- Tagliere di Salumi di Casa Nostra (Culatello, coppa, lonza, salame)
- Mistincanza di verdure in Agrodolce e Sott'olio
- Tagliere di Formaggi Caprini misti e confetture dell'orto
- Rosetta di pasta fillo con mousse di Caprino e asparagi

### Primi

- Riso Carnaroli mantecato ai formaggi e Bresaola croccante
- Tagliolini di casa con funghi Porcini e Salsiccia

#### In Alternativa

- Ravioli di Casa al Brasato spumati con Burro, Salvia e Pecorino
- Crespelle gratinate con Speck e Ricotta

### Secondi

- Faraona disossata ripiena crema di zafferano  
Patate Aromatizzate al Forno
- Roast-beef al sale e pepe rosa  
Arcobaleno di verdure Pastellate

#### In Alternativa

- Brasato al ValCaleppio
- Manzo All'Olio

- Dolce Artigianale a Carrello

#### Oppure

Personalizzazione del festeggiato  
Crostata di Frutta fresca.  
Torta Chantilly  
Tiramisù

- Vino Della Casa Cascina S. Pietro Bianco-Rosso ( 1 bottiglia ogni 3 persone) – Acqua - Caffè

### Supplementi

Aperitivo a Bordo Piscina – Euro 10 – (alcolici e analcolici – pizzette – olive ascolane – sfere di melanze ripiene

Sorbetto – Euro 3 –

### Spumanti Doc

Cascina San Pietro Brut Euro 25/bott

- Delicato Oltrepo' Pavese Euro 20/bot

**E' gradita la prenotazione**

**0363/1810072 - 340/2145831 – 338/3984331 – [info@ilpioppeto.com](mailto:info@ilpioppeto.com)**

**Agriturismo IL PIOPPETO Via per cascina Goisa ANTEGNATE (BG)**