



Agriturismo Il Pioppeto

Menù Cerimonie – Terra e Mare - Euro 48 a Persona

Antipasti

- Rosetta di Culatello e mousse di Porcini
- Tomino di Caprino in camicia di Lardo
- Mazzancolle al Becon e semi di Sesamo
- Capesanta Gratinata

Primi

- Riso Carnaroli allo Zafferano con Gamberi e Zucchine
- Garganelli al Becon – Verdurine Saltate e Scaglie di Pecorino

Secondi

- Roast-Beef al sale e pepe rosa
Patate Aromatizzate al Forno
- Sorbetto
- Filetto di Orata alla Mediterranea

Dolce

- Dolce Artigianale a Carrello o a personalizzazione del festeggiato

A scelta

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/bott

E' gradita la prenotazione

0363/1810072 - 340/2145831 – 338/3984331 – info@ilpioppeto.com

Agriturismo IL PIOPPETO Via per cascina Goisa ANTEGNATE (BG)