

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Menù 22 Settembre

## Antipasto

**Selezione di salumi nostrani dell'Azienda Agricola Bio e Agriturismo "Brusignone" e formaggio Casaro** accompagnati da insalatina di fagioli, concassé di pomodoro e cipolla rossa di Tropea

## Bis di primi

**Risotto Carnaroli "Azienda Agricola Salera" ai fiori di zucca del nostro orto** con zafferano e burrata di Bufala

**Ravioli al ripieno di carne** con pancetta, salvia e burro versato

## Bis di secondi e contorno

**Punta di petto delle nostre manzette** cotta a bassa temperatura

**Arrosto di maialino cotto nel nostro Vino Villano Bianco** al profumo di erbe aromatiche

**Patate del campo** al forno

## Dolce

**Soffice torta al limone** e mais con frutti di bosco del nostro orto

*Tutte le carni di manzo provengono dal nostro allevamento in terra mantovana.  
Gli animali dispongono di un'ampia area all'aperto,  
in cui vengono fatti pascolare liberamente, e si nutrono di erba e di fieno.  
I suini sono 100% italiani, nati a Martinengo in provincia di Bergamo e allevati in Brianza.*

*Si richiede ai gentili clienti  
di presentarsi in agriturismo  
alle ore 12.30.  
Orario di inizio servizio al tavolo  
ore 12.45.*

**Acqua e caffè  
Coperto incluso  
€ 39,00**