

## Le proposte del nostro ristorante agriturismo

Menu agriturismo (euro 28): 2 antipasti-1 primo-1 secondo-1dessert-vini e caffè  
 Menu ricorrenza A (euro 35): 3 antipasti-Bis di primi-1 secondo-1dessert-vini e caffè

Menu ricorrenza B (euro 40): 3 antipasti-2 primi-2 secondi-1dessert-vini e caffè

Per il menu agriturismo verrà proposta una scelta tra 2 primi e 2 secondi previsti per quel giorno. (o concordati per i gruppi)

I menu ricorrenza possono essere concordati in anticipo su prenotazione.

A richiesta menu vegetariano o per celiaci e menu per bambini.

Vini dell'Oltrepò pavese: Barbera, Pinot, Riesling, Bonarda dai vigneti di Pratoalto

Olio extra vergine d'oliva dall'uliveto del Garda di Pratoalto

Salumi, carni, verdure (in stagione) e piccoli frutti di nostra produzione locale.

Di seguito una selezione indicativa di piatti della nostra cucina

### Antipasti

Tagliere di affettati misti nostrani

Degustazione di formaggi ai mieli

Bruschette, al lardo nostrano o vegetariiane

Polentine grigliate con crema di gorgonzola

Polpettine mignon vegetariiane

\*

### Primi

Paste ripiene della tradizione: casonsei, scarpinocc, ecc.

Tagliatelle al sugo d'arrosto o al ragù di cacciagione

Risotti: ai funghi, allo spumante, alla parmigiana ecc.

Gnocchi allo zafferano con sauté di funghi

Sfogliatine con ripieno vegetariiano

Lasagne al ragù o vegetariiane

Raviolini in brodo o vellutate sfiziose

\*

### Secondi

Brasato/stracotto o spezzatino con polenta o patate al forno

Polenta con salamelle in umido o con "bruscòt"

Punta ripiena al forno con polenta

Arrosto di vitello al miele amaro con purè o patate al forno

Roast-beef con rucola e pomodorini

Cosciotto d'agnello con erbe fini e patate saporite

Torte salate vegetariiane

\*

### Dessert

Gelato con sciroppo ai frutti di bosco, sorbetti

Strudel, crostate, torte al cioccolato, tiramisù

Ananas al forno con gelato, pere al vino rosso

Macedonia di frutta fresca, frutti di bosco