

M E N U



AGRITURISMO ALBERELLE
RISTORANTE · ALLOGGI · AZIENDA AGRICOLA

I PIATTI SONO SOGGETTI A VARIAZIONE DOVUTA SIA ALLA DISPONIBILITÀ
DELLE MATERIE PRIME CHE ALLA LORO STAGIONALITÀ

SIAMO A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE
PER RACCONTARVI TUTTI I NOSTRI PIATTI

ANTIPASTO

PER INIZIARE	€ 15
Nido di fili di pasta croccante con uovo fritto	
Cestino d'acqua cristallizzata con soffice di verdure	
Cannolo di patata dolce con ricotta aromatizzata e miele	
Sottile di magatello di vitello con vinegrette ai lamponi	
Selezione di salumi e formaggi tipici accompagnati da marmellate	€ 15

PRIMI

Risotto dello chef (per due persone, tempo d'attesa 15 min)	cad. € 15
Tagliatelle al ragù di cortile	€ 15
Ravioli di zucca al burro chiarificato	€ 15
Pappardelle al salmì di lepore	€ 15

SECONDI

Manzo all'olio piatto DE.CO. di Rovato	€ 18
Coniglio disossato con tipico ripieno bresciano	€ 18
Hamburger gourmet alberelle 200 gr di manzo, insalata, pomodoro, formaggio, cipolla caramellata, bacon e uovo all'occhio di bue	€ 18
Filetto di maialino con speck croccante e riduzione di rosso mussiga	€ 18

TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DAL CONTORNO

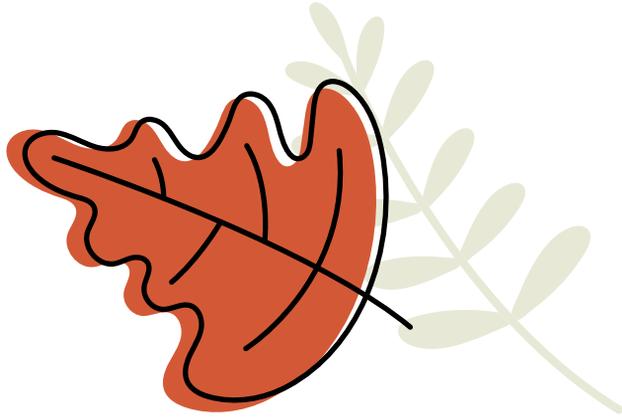
DALLA GRIGLIA

Fiorentina	all'etto € 4,5
Tagliata di manzo	€ 18
Filetto di manzo	€ 25

TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DAL CONTORNO

MATERIE PRIME

Tutti i prodotti utilizzati per i nostri piatti provengono da aziende agricole a KM0



I NOSTRI VINI A KM ZERO

PRODOTTI NELLA NOSTRA CANTINA CON LE UVE DEI NOSTRI VIGNETI

Curtefranca "Mussiga" - Rosso DOC	€ 14
Franciacorta "Alberelle" - Brut DOCG	€ 25
Franciacorta "Alberelle" - Rosè DOCG Riserva	€ 30
Franciacorta "Alberelle" - Satén DOCG	€ 28
Franciacorta al calice	€ 6
Caffè	€ 1
Amari	€ 3
Acqua	€ 2
Bibite	€ 3
Coperto	€ 2