





## Il Fagotto di Giugno

- il nostri piatti nei campi -







### MENU

Acqua (l'ogni 2 persone),  
pane e coperto inclusi nel fagotto

#### FAGOTTO CLASSICO

Girello di vitello in salsa Terra d'origine   
Quadrotti di Robiola con sedano, nocciole e mele    
Merenda del contadino  
Torta di nocciole 

#### FAGOTTO VEGETARIANO

Insalata di farro con verdure fresche   
Involitini di riso in foglia di vite    
Polpette di ceci con salsa allo yogurt aromatizzata alle erbe   
Macedonia di frutta  

#### VINI IN BOTTIGLIA

della nostra Azienda Agricola

Vino bianco 4,5€  
Vino Rosato 5€  
Grignolino d'Asti DOC 5,0€  
Barbera d'Asti DOCG 6,0€  
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 7,0€

#### ACQUA II

Naturale o gasata 2€

#### Nota:

chi è celiaco o ha esigenze di diete particolari (vegan, allergie, ecc)



piatto vegetariano



piatto vegano

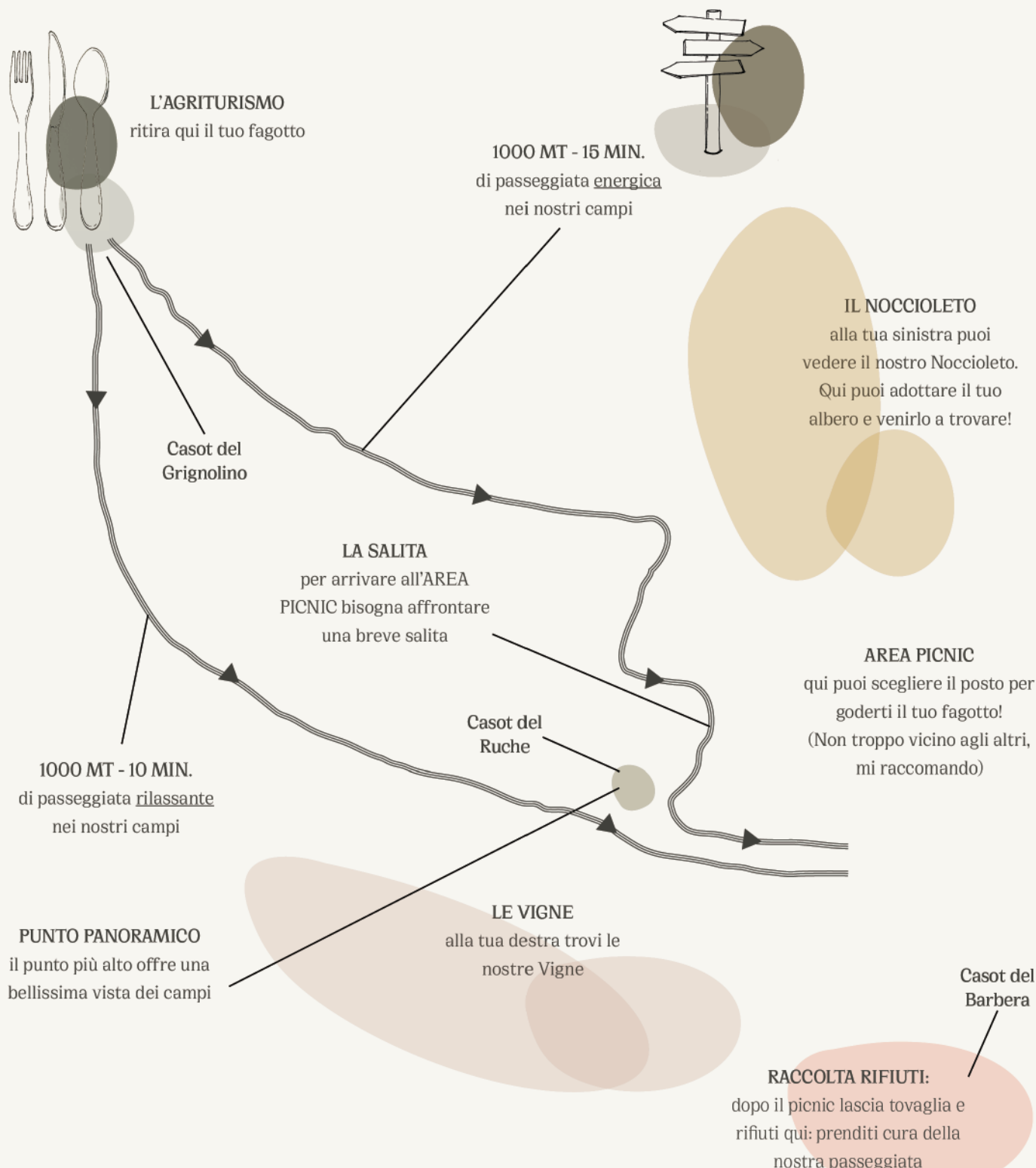


piatto senza glutine

chi è celiaco o ha esigenze di diete particolari (vegan, allergie, ecc)  
può sempre scriverci,  
con un po' di anticipo sapremo trovare insieme il menù adatto!

#### I NOSTRI PARTNER

Mozzarella e Latte fresco: Agrigelateria del Pianalto di Valfenera  
Carne di vitello: Agrimacelleria Bigatti di Incisa Scapaccino  
Galletto: Azienda Agricola Artuffo di Tonco  
Riso: Azienda agricola Regis Mirko di Vercelli  
Formaggi stagionati: Società Agricola Valliera di Castelmagno



#### LA DISPENSA:

puoi avere a casa tua i nostri prodotti:  
ordinali online o cercaci al +39 327 7867161  
se vuoi il tuo pacco dopo il picnic!

