




Il Fagotto di Luglio

- il nostri piatti nei campi -





MENU

Acqua (1 ogni 2 persone),
pane e coperto inclusi nel fagotto

FAGOTTO CLASSICO

Tonno di galletto con verdure al forno 
Insalata contadina con fagioli, tonno, uovo sodo e cipolla al forno 
Polpette in carpione
Macedonia di frutta 

FAGOTTO VEGETARIANO

Crostata rustica di verdura 
Insalata di farro con verdure fresche 
Verdure dell'orto grigliate 
Torta di nocciole 

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

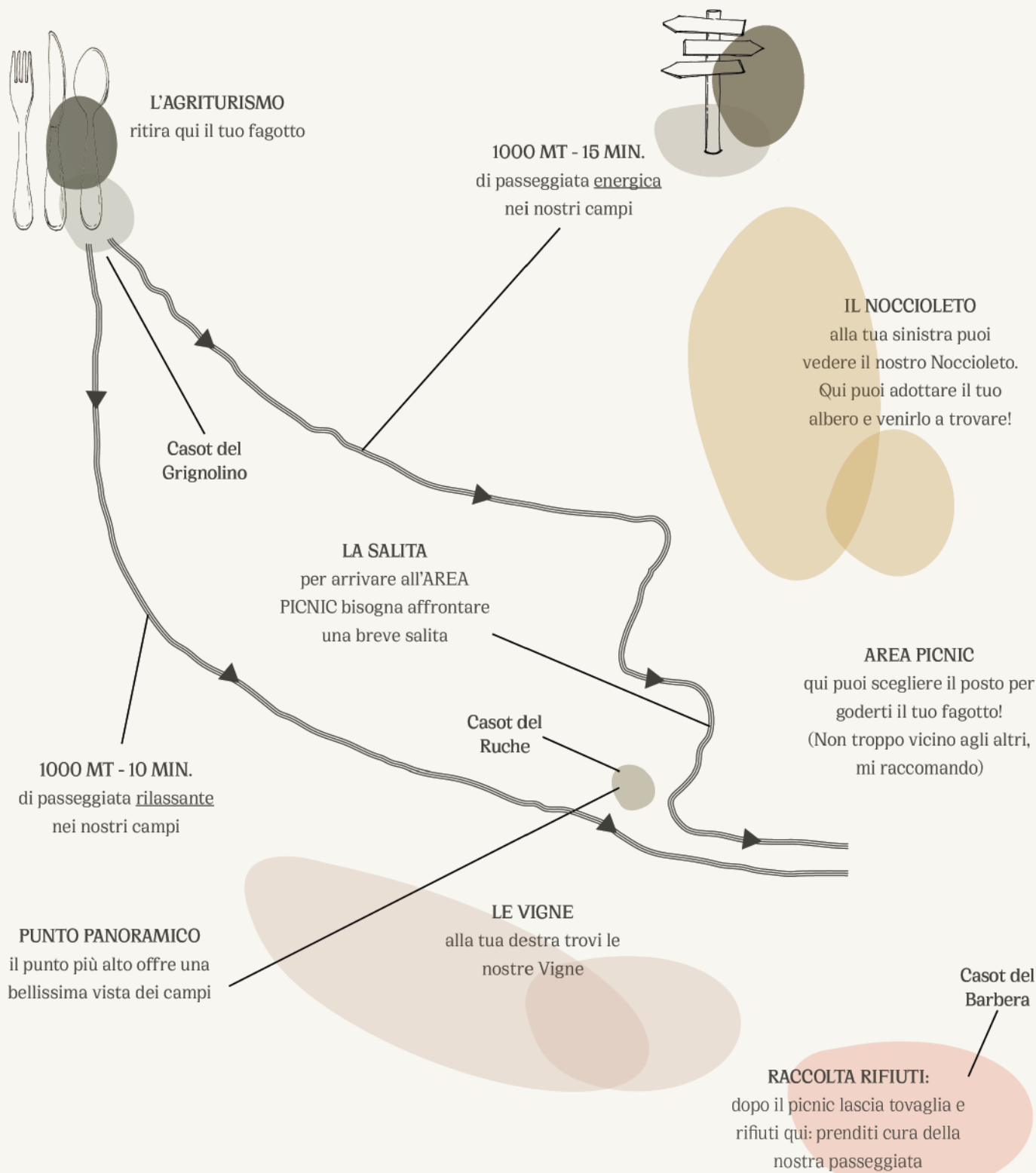


piatto senza glutine

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!

