





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 di farro con verdure fresche 
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 1l

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

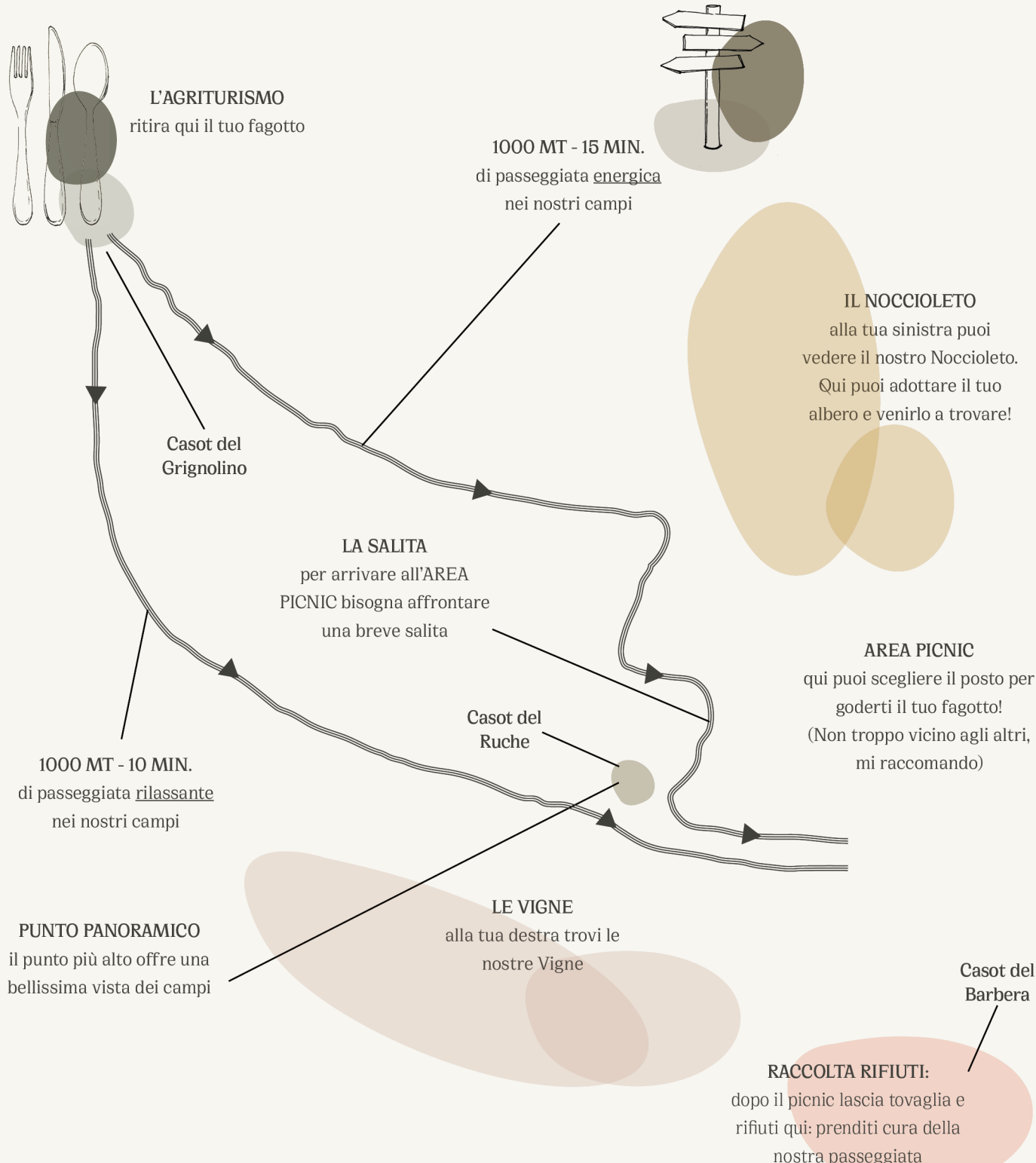
Mozzarella e Latte fresco: Agrigelateria del Pianalto di Valfenera

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!

