





## Il Fagotto di Settembre - il nostri piatti nei campi -






### MENU

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

#### FAGOTTO CLASSICO

Capunet vegetariani    
Girello di vitello con salsa terra d'origine   
Merenda del contadino  
Torta di nocciole 

#### FAGOTTO VEGETARIANO

Capunet vegetariani    
Insalata di farro con verdure fresche   
Crostata rustica di verdure   
Muffin al cioccolato 

#### VINI IN BOTTIGLIA della nostra Azienda Agricola

Vino bianco 5€  
Vino Rosato 5€  
Grignolino d'Asti DOC 6€  
Barbera d'Asti DOCG 7€  
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 9€

#### ACQUA 1l

Naturale o gasata 2€

#### Nota:



piatto vegetariano



piatto vegano

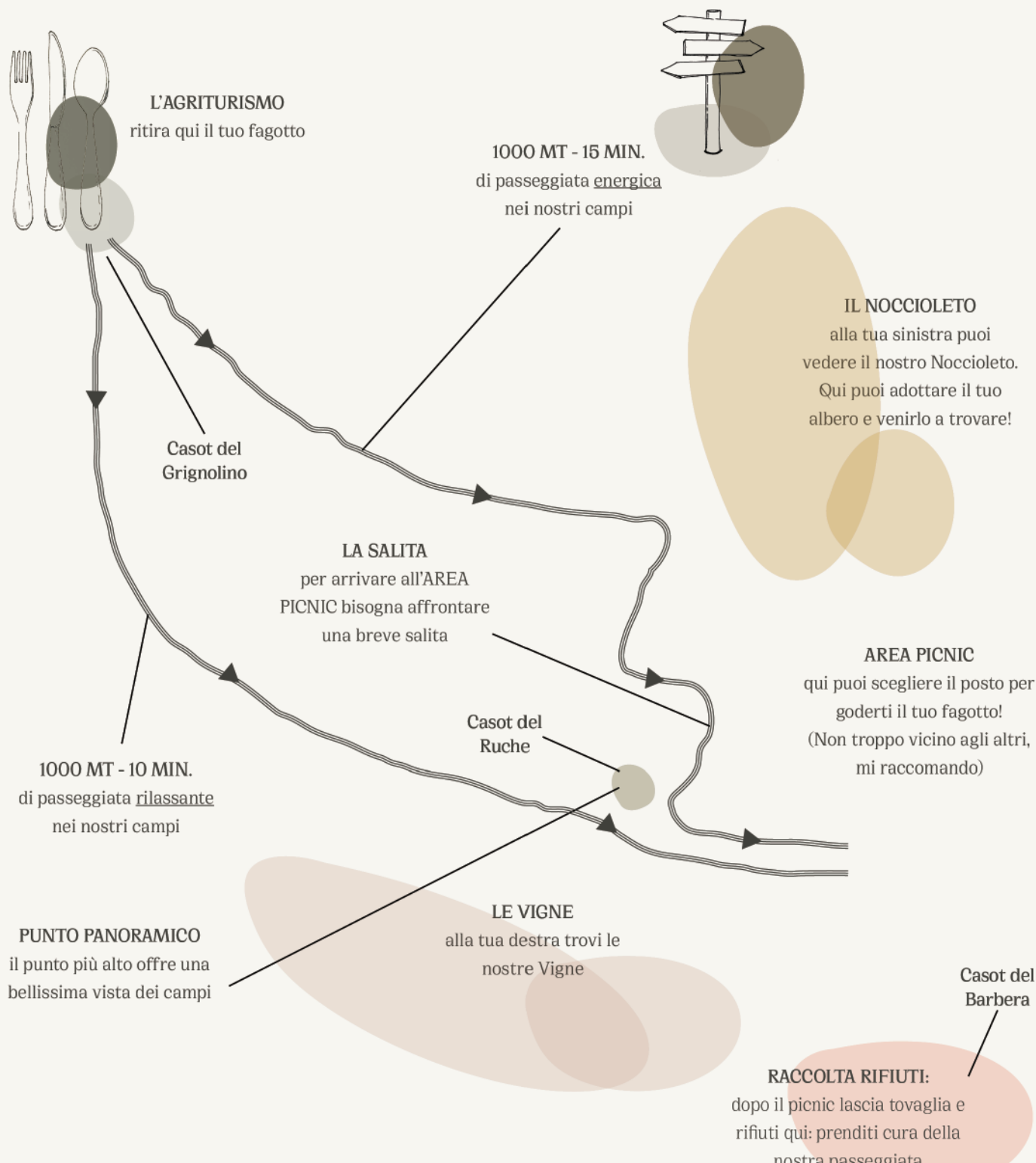


piatto senza glutine

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

Parmigiano e Burro: Antica Fattoria Scalabrini di Ghirardio di Bibbiano  
Carne di Vitello: L'Isola della Carne di Isola d'Asti  
Carne di Maiale: Germano Bruno di Piea  
Olio Extra vergine di Oliva: Tenuta Bosio di Finale Ligure  
Grissini: Laboratorio Artigianale 3C di Scurzolengo



#### 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!

