






Il Fagotto di Aprile

- il nostri piatti nei campi -











MENU

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

FAGOTTO CLASSICO

Merenda del contadino
Girello di vitello con salsa terra d'origine  
Crostata rustica di verdure 
Torta di nocciole  

FAGOTTO VEGETARIANO

Capunet vegetariani   
Insalata 4 stagioni di verdure al forno   
Crostata rustica di verdure 
Muffin al cioccolato   

VINI IN BOTTIGLIA

della nostra Azienda Agricola

Vino bianco 6€
Vino Rosato 6€
Grignolino d'Asti DOC 7€
Barbera d'Asti DOCG 8€
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 9€

ACQUA 1l

Naturale o gasata 2€

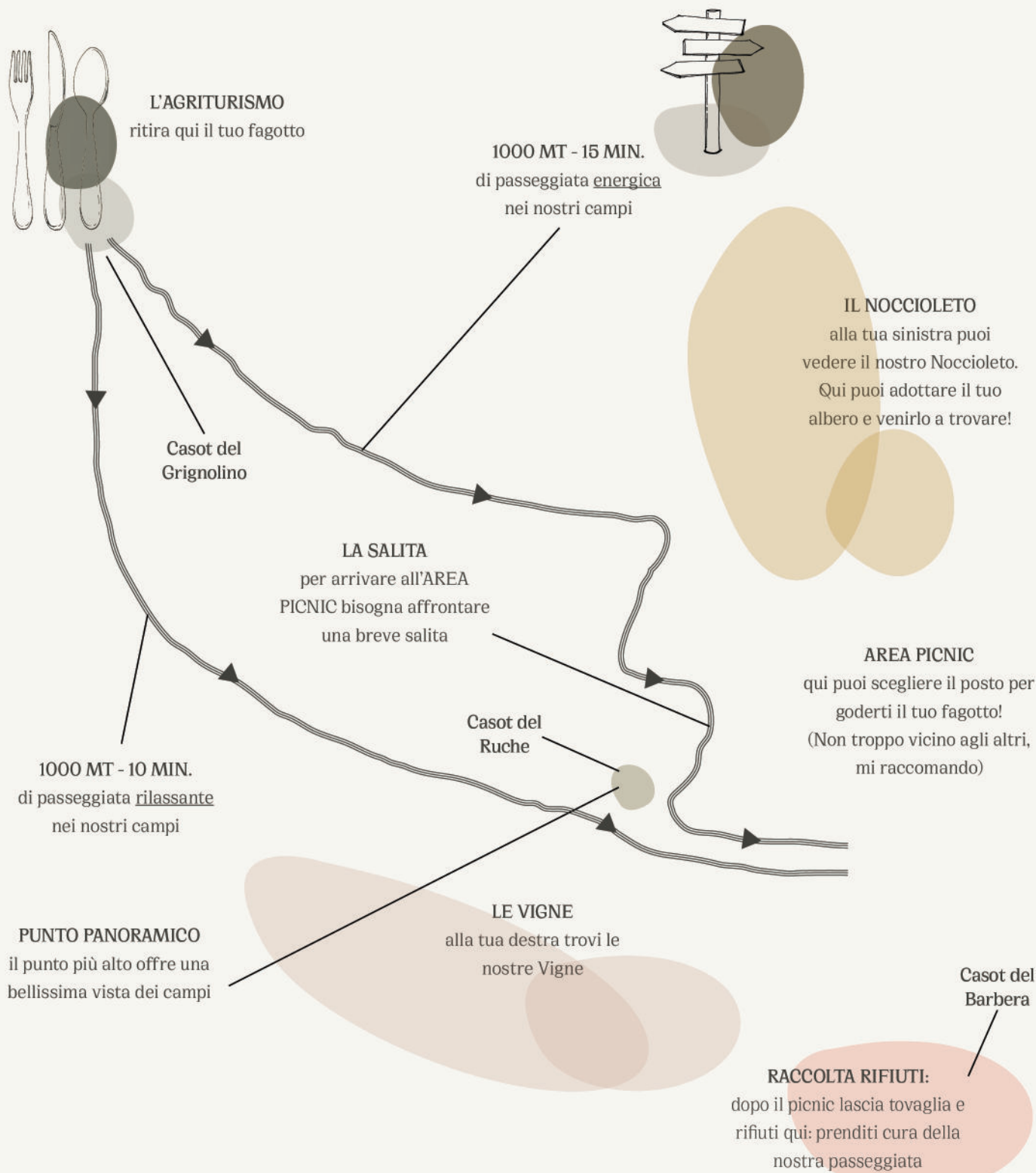
Nota:

 piatto vegetariano  piatto vegano  piatto senza glutine  piatto senza lattosio

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!

