









Il Fagotto di Maggio

- il nostri piatti nei campi -







MENU

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

FAGOTTO CLASSICO

Tonno di galletto con carote al forno  
Girello di vitello con salsa terra d'origine  
Insalata di farro con verdure fresche  
Muffin alla frutta  

FAGOTTO VEGETARIANO

Polpette di legumi con salsa allo yogurt aromatizzata alle erbe 
Quadrotti di Robiola con sedano, nocciole e mele  
Crostatina rustica di verdure 
Torta di nocciole  

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€

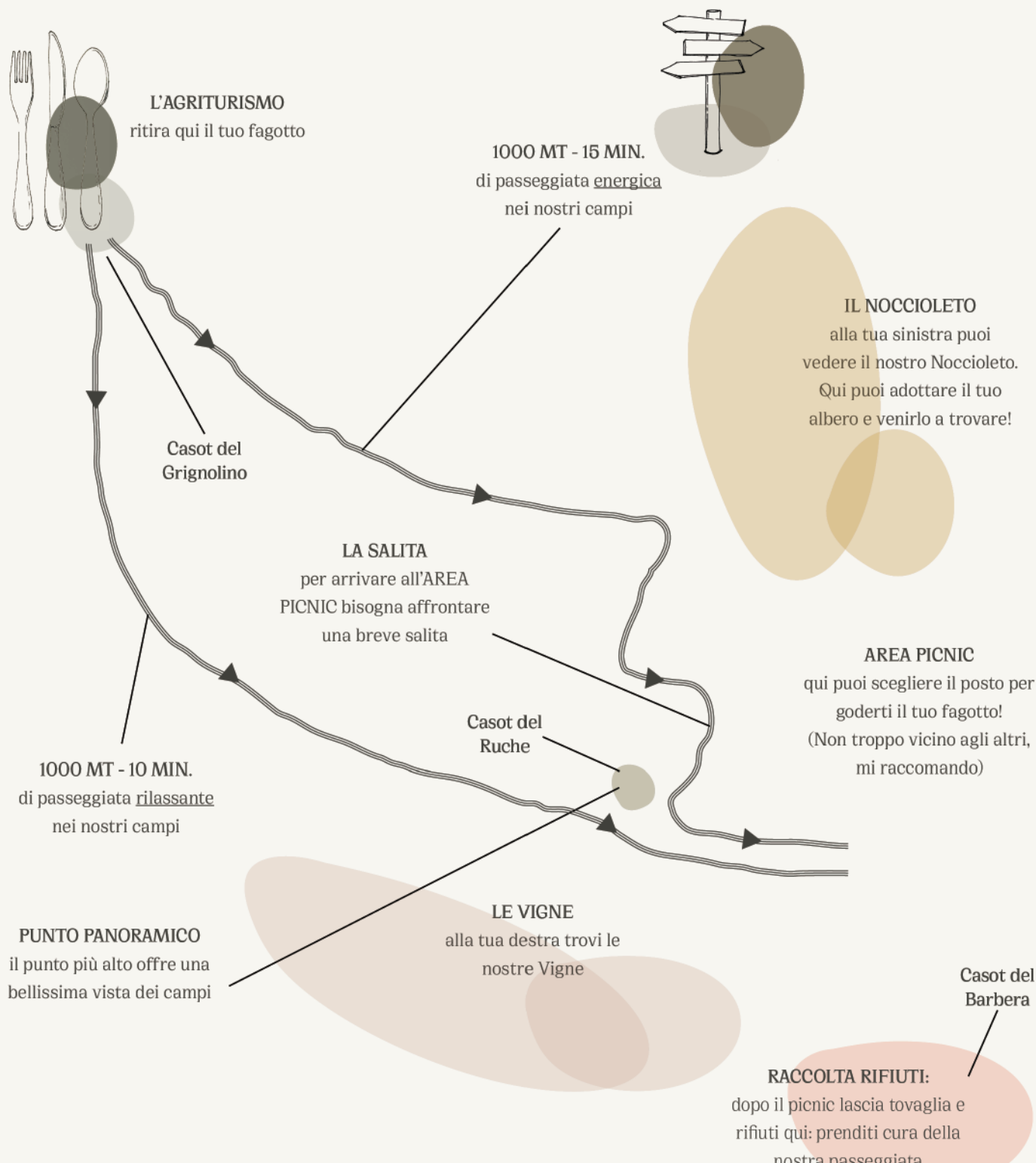
Nota:

 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!

