








Il Fagotto di Aprile

- il nostri piatti nei campi -







MENU

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

FAGOTTO CLASSICO

Tonno di galletto con carote al forno  
Girello di vitello con salsa terra d'origine  
Crostata rustica di verdure 
Torta di nocciole  

FAGOTTO VEGETARIANO

Insalata di farro con verdure fresche  
Polpette di legumi con salsa allo yogurt aromatizzata alle erbe 
Crostata rustica di verdure 
Muffin al cioccolato VEGANO  

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 II

Naturale o gasata 2€

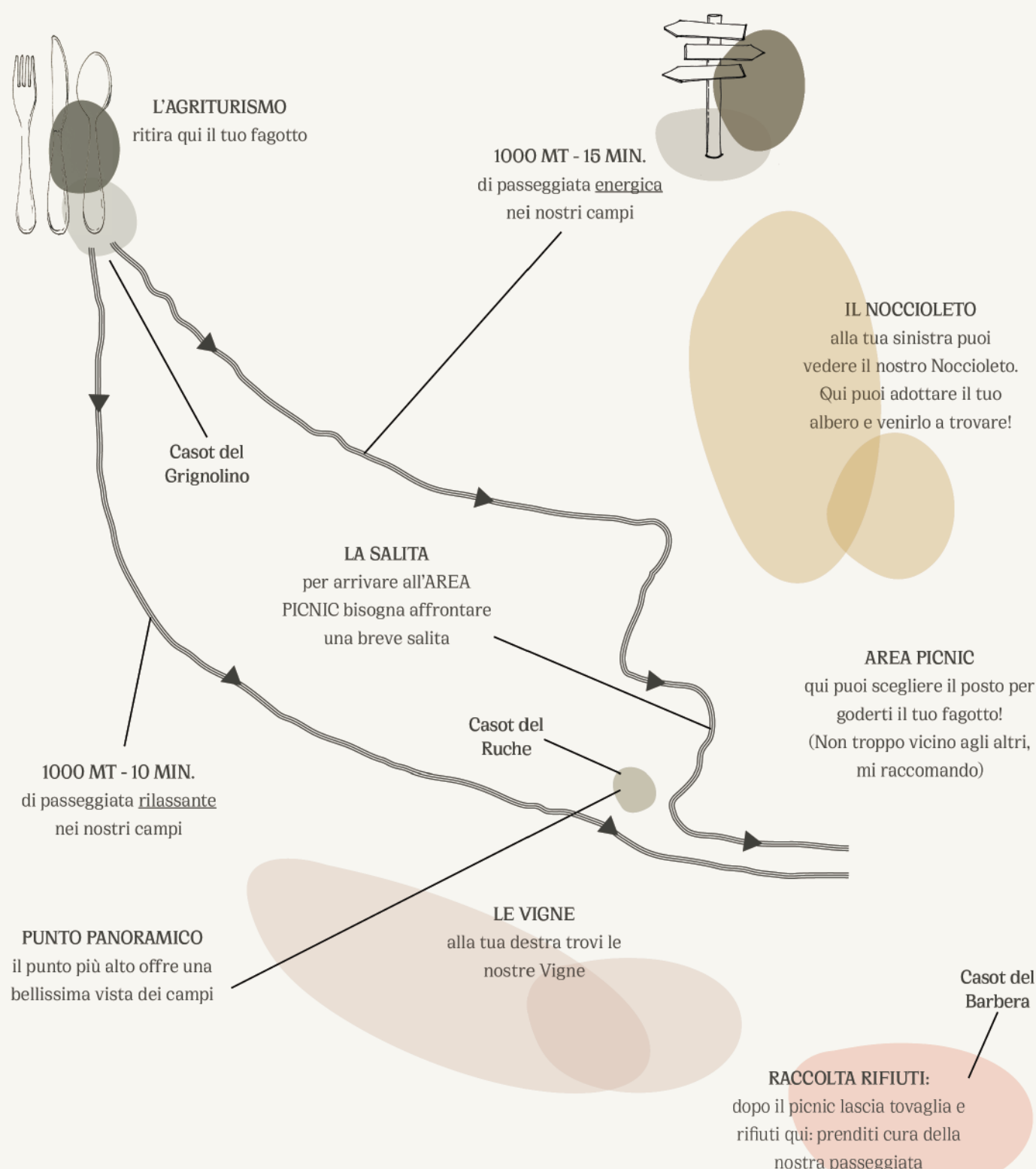
Nota:

 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 Bibbiano
Formaggi: Borgo Affinatori di Castello d'Annone
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: Azienda Agricola Agrival di Castellero
Latte: Cascina Sant'Anna di Cavallermaggiore



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!

