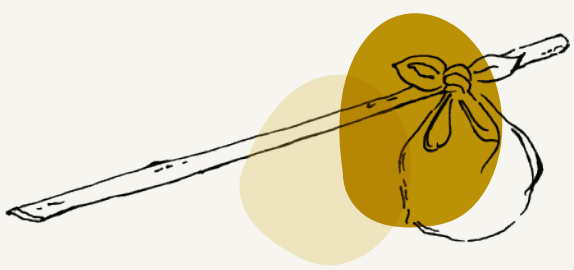
FRATELLI

DURANDO

- famiglia agricola dal 1630 -



Il Fagotto di Ottobre

- i nostri piatti nei campi -

MENU

Acqua (1l ogni 2 persone),

pane e coperto inclusi nel fagotto

FAGOTTO CLASSICO

Merenda del contadino

Insalata di farro con vedure fresche

Girello di vitello con salsa terra d'origine

Torta di nocciole

FAGOTTO VEGETARIANO

Polpette di legumi con salsa allo yogurt aromatizzata alle erbe

Insalata di farro con verdure fresche

Crostata 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 Bibbiano

Formaggi: Borgo Affinatori di Castello d'annone

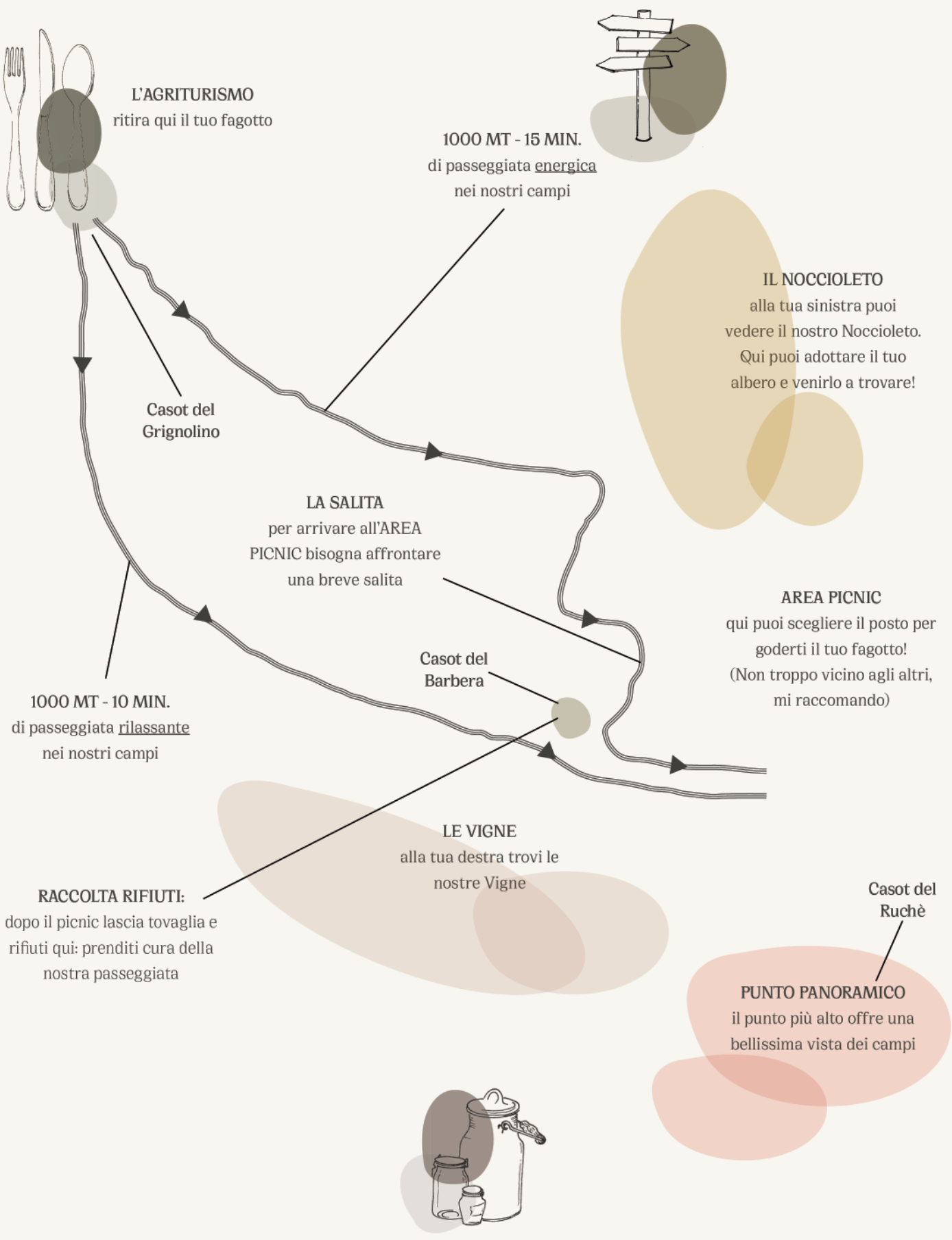
Carne di Vitello: L'Isola della Carne di Isola d'Asti

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!