

Menu di Giugno

Pane e Coperto € 2,00 a persona

Antipasti

- Crostini estivi con Datterini, Patè di Olive e Ragù d'Anatra Bianco*² € 7,00
- ✓ - Insalata Tricolore (Valeriana, Datterini e Burratina) *³ € 6,00
- ✓ - Sformatino di Zucchine con Crema di Parmigiano Reggiano*³ € 6,00

Primi

- ✓ - CresPELLA ai Funghi Porcini *^{1,2,3} € 14,00
- ✓ - Tortelloni di Ricotta Burro e Salvia *^{1,2,3} € 14,00
- Tagliatelle Prosciutto e Limone *^{1,2,3} € 13,00
- Gramigna alla Salsiccia*^{1,2} € 12,00

Piatto Unico

- Crescentine Fritte e Tigelle, Salumi, Formaggi e Giardiniera *² € 15,00

Secondi

- Scaloppina di Vitello al Limone con Purè di Patate *² € 14,00
- Tagliata di Manzo con Spinaci Aglio Olio e Peperoncino € 16,00
- Zucchine ripiene dell'Antica Tradizione Bolognese*^{3,4} € 13,00
- ✓ - Parmigiana di Melanzane *³ € 12,00

Dolci

- Sorbetto al Melone € 5,00
- Cheesecake con Ciliegie *^{2,3} € 5,00
- Creme Caramel *^{1,3} € 5,00
- Strudel di Mele *^{1,2,3,5} € 5,00

✓ Piatto Vegetariano



Agriturismo *“Borgo delle Vigne”*

* Tabella Allergeni:

1 – Uova

2 – Glutine

3 – Latticini

4 – Sedano

5 – Frutta Secca

Per maggiori informazioni sugli allergeni chiedere al personale