



## Menu di Marzo

Pane e Coperto € 2,00 a persona

### Antipasti

- ✓ - Sformatino di Spinaci e Cavolfiore con Salsa al Parmigiano Reggiano e Mandorle \*1,3 € 7,00
- Insalatina di Gallina con Radicchio di Campo e Saba Gaggioli \*1,3,5 € 7,00
- Carpaccio di Manzo Marinato al Vin Brûlé con Spuma di Parmigiano Reggiano\*3 € 8,00

### Primi

- Lasagne Verdi alla Bolognese \*1,2,3,4 € 14,00
- ✓ - Maccheroncini alla Norma (Melanzane, Pomodori e Ricotta Salata) \*1,2,3 € 12,00
- Spaghetti al Torchio con Guanciale e Broccoli\*1,2,3 € 12,00
- ✓ - Gnocchi di Ricotta alla Barbabietola con Salsa di Taleggio e Nocciole Tostate\*1,2,3,4,5 € 13,00

### Piatto Unico

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

### Secondi

- Cotoletta alla Bolognese con Patate al Forno\*1,2,3,4,5 € 15,00
- Tagliata di Manzo con Cipolline all'Aceto Balsamico\*4 € 16,00
- ✓ - Melanzana alla Parmigiana\*2,3 € 13,00

### Dolci

- Cannoli di Biscotto Croccante con Ricotta Mantecata e Salsa al Cioccolato\*1,2,3 € 5,00
- Semifreddo al Mascarpone\*1,3 € 5,00
- Zuppa Inglese \*1,2,3 € 5,00
- Cantucci Borgo delle Vigne con "Ambrosia" Passito di Pignoletto \*1,2,3,5 € 7,00



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