

# Menu di Ottobre

Pane e Coperto € 2,00 a persona

## Antipasti

- Crema di Broccoli con Bruciatini di Pancetta € 6,00
- ✓ -Sformatino di Porcini con Crema di Parmigiano Reggiano \*1,3 € 6,00
- Cannolo di Pasta Brisè con Spuma di Mortadella su Insalatina di Radicchio Trevigiano \*2,3 € 6,00

## Primi

- Lasagne Bologna \*1,2,3,4 € 12,00
- ✓ -Tortellone di Ricotta con Funghi Porcini \*1,2,3 € 13,00
- ✓ -Raviolo di Zucca con Burro, Noci e Tartufo Nero \*1,2,3,5 € 13,00
- Spaghetto al Torchio con Ragù del Nostro Manzo su Crema di Zafferano \*1,2,4 € 12,00

## Piatto Unico

- Crescentine Fritte e Tigelle, Salumi, Formaggi e Sottoli \*2,3,5 € 15,00

## Secondi

- Tagliata di Manzo con Patate Arrosto € 15,00
- Arrosto di Vitello con Salsa ai Porcini con Bietola Spadellata\*4 € 14,00
- Costoline di Maiale al Vino Rosso con Peperoni Arrosto\*4 € 13,00
- ✓ -Quiche di Zucca su Finocchi Spadellati alle Taggiasche \*1,2,3 € 12,00

## Dolci

- Gelato Borgo delle Vigne \*chiedere al personale per allergeni € 5,00
- Crema Caramel del Nonno \*1,3 € 5,00
- Mattonella di Mascarpone \*1,2,3 € 5,00
- Piccola Pasticceria Secca Borgo delle Vigne con "Ambrosia" Passito di Pignoletto\*1,2,3,5 € 5,00



# *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



Piatto Vegetariano