

DALLA CUCINA, LO CHEF GIANLUCA RENOLDI INTERPRETA I PRODOTTI STAGIONALI

Agribrunch

PERCORSO DEGUSTAZIONE INTERAMENTE SERVITO AL TAVOLO

Dal nostro forno, assaggi di pani, focacce e pizze assortite
da selezione di farine agricole macinate a pietra

ANTIPASTI

Uova cotte a bassa temperatura
Sfera di polenta con farina di mais macinata a pietra, ripiena di taleggio, fonduta e cipolla caramellata
Flan dello chef
Dal nostro orto botanico: fantasie di verdure di stagione

SALAME e CBT

Salame e carne dei nostri allevamenti cotta a bassa temperatura

FORMAGGI

Selezione dei nostri formaggi freschi e stagionati con le conserve del nostro orto

PRIMO PIATTO DELLA BOTANICA

Il risotto dello Chef

DOLCE

Dolci, amore e fantasia, tra ricette di famiglia e passioni
Gelatino di stagione

Caffè o tisana

MENÙ AGRIBRUNCH

Adulti	€ 36,00
Bambini 3/8 anni	€ 16,00
Bambini 1/2 anni	€ 8,00
Coperto	€ 3,00
Bevande ed extra esclusi	

EXTRA MENÙ

Vini, Sidri e Birre dalla nostra carta	
Acqua gasata o naturale 75cl	€ 3,00
Secondo piatto di carne	€ 13,00
solo previa prenotazione	