



Sapori in cantina

AGRITURISMO

PRESENTA

Menu Primavera 2026

Disponibile esclusivamente dal 21/03/2026 al 20/06/2026 (da prenotare almeno 24 ore prima)

Menù 1

Aperitivo con Sfogliatine assortite

Prosecco Spumante Brut

Selezione di Salumi Nostrani con Focaccia all'Olio Extra Vergine di Oliva della Nostra Azienda
Lugana Doc "Pansere"

Tagliatelle fatte in Casa con Asparagi e Burrata
Lugana Doc Superiore "Campo Serà"

Tagliata di Maialino da Latte con Contorni abbinati
Garda Doc Cabernet Sauvignon

Piccola Pasticceria

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 50/cad.

Menù 2

Crostino alla Mortadella e Pistacchi
Prosecco Spumante Brut

Focaccia con Stracchino, Pomodori, Olive e Prosciutto Crudo
Lugana Doc "Pansere"

Bigoli all'Anatra
Lugana Doc Superiore "Campo Serà"

Faraona ai Funghi Pioppini con Contorni abbinati
Garda Doc Cabernet Sauvignon

Selezione di Formaggi con le Mostarde della Casa
Rosso "La Berra 1912"

Crema al Mascarpone e Fragole

Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 58/cad.

Menù 3

Pizzetta all'Acciuga
Prosecco Spumante Brut

Carpaccio di Trota Marinata al Pepe Rosa su Letto di Mistanca con Crostini
Lugana Doc "Pansere"

Tagliolini fatti in Casa al Sugo di Trota e Lavarello
Garda Colli Mantovani Doc Chiaretto

Salmerino alla Griglia con Mistanca e Patate al Forno
Lugana Doc Superiore "Campo Serà"

Spuma ai Limoni del Garda
Assaggio di
Grappa di Lugana

Euro 55/cad.

Tutti i menù prevedono l'utilizzo di prodotti freschi e di nostra produzione, di conseguenza possono subire variazioni senza preavviso in base alla disponibilità e al periodo; **In particolar modo il menù di pesce può variare in base al pescato del giorno.** In tal caso, verrà sostituito il piatto con un altro vino abbinato. Il vino è da considerarsi un calice per portata.

Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento della temperatura e/o surgelati e possono contenere tracce di allergeni. Per informazioni, chiamare il numero 045 7550949 o consultare il libro degli ingredienti presente in sala