



Ristorante Corte delle Fate



*Via Lama Sud Bagnolo Mella Brescia Tel 0306820853
www.cortedellefate.it*



Menù delle Fate 1

Selezione di salumi

Tortino morbido alle verdure

Trancio di polentina con gorgonzola

Spiedino del buongustaio

Polenta di Storo con luganega in umido (stagione invernale)

Giardiniera di nostra produzione (stagione estiva)

Risotto con radicchio rosso mantecato con taleggio

Casoncelli alla Bresciana al burro versato

Grigliata mista di carne (pollo-costine-salamine)

Tagliata di controfiletto con misticanzza di verdure

Patate al forno

Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato

Caffè

Acqua - Merlot del Veneto - Prosecco Doc (1 bott. a coppia)

€ 30

Il piatti del menù possono subire delle variazioni periodiche



Menù delle Fate 2

*Selezione di salumi
Degustazione di formaggi
con marmellate di nostra produzione
Tortino morbido con verdure
Spiedino del Buongustaio
Trancio di polentina con gorgonzola*

Risotto con radicchio rosso mantecato con taleggio

Fusilli di pasta fresca con guanciale, Pachino e ricotta salata

Medaglione di controfiletto al parmigiano

Patate al forno

*Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato
o torta personalizzata*

Caffè

Acqua – Groppello Montecicogna - Lugana Montecicogna

(1 bott. a coppia)

Spumante e Moscato

€ 40



***Menù Spiedo
(min. 16 persone)***

***Selezione di salumi
Tortino morbido alle verdure
Trancio di polentina con gorgonzola
Spiedino del buongustaio***

Risotto al Franciacorta al profumo di rosmarino

***Spiedo alla bresciana
con polenta***

Patate al forno

Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato

Caffè

Acqua - Merlot del Veneto - Prosecco Doc

€ 35

(1 bott. a coppia)



Menù Fiorentina

Selezioni di salumi

(Prosciutto crudo-coppa-salame-speck-mortadella)

Tortino morbido alle verdure

Trancio di polentina con gorgonzola

Spiedino del buongustaio

Polenta di Storo con luganega in umido (stagione invernale)

Giardiniera di nostra produzione (stagione estiva)

Fiorentina di Angus Irlandese

(Una Fiorentina da Kg 1,2 a coppia)

Patate al forno

Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato

Caffè

Acqua Nat./Gas

Menù con vino escluso € 30 a persona

Menù con Doc Toscana Sassoregale € 35 a persona

Menù con Chianti Classico Riserva Lamole € 40 a persona

(1 bott. a coppia)



Menù Grigliata

Selezioni di salumi

(Prosciutto crudo-coppa-salame-speck-mortadella)

Tortino morbido alle verdure

Trancio di polentina con gorgonzola

Spiedino del buongustaio

Polenta di Storo con luganega in umido (stagione invernale)

Giardiniera di nostra produzione (stagione estiva)

Grigliata mista di carne (pollo-costine-salamine)

Patate al forno

Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato

Caffè

Acqua – Coperto

Menù con vino escluso

€ 24

Menù con Rosso Doc Toscana Sassoregale

€ 28

(1 bott. a coppia)