



## MENU COMPLETO

PREZZO: 30,00 euro per persona escluso bevande  
(in media con 1 bott. di vino locale e 1 bott. d'acqua ogni 3 persone  
si spende dai 4 ai 6 euro in più a testa).  
Per i bimbi dai 3 agli 11 anni 15,00 euro cad. (escluso secondo e contorno)

### • *Antipasto*

Salumi misti e focaccia (torta fritta solo alla domenica)

### • *Bis di primi*

Tortelli d'erbetta (oppure zucca)  
Tagliatelle fatte in casa con culatello, pesto di basilico e pistacchi

### • *Secondo e contorni*

“Roast-beef di vitello” su salsa di carciofi e la sua salsa, accompagnato da carciofi spadellati  
Oppure

Rosa di Parma (arrosto di filetto di maiale farcito con mele, parmigiano,  
prosciutto crudo e tartufo)

Patate arrosto  
Insalata di stagione

### • *Dolci*

Torte da forno miste della casa\*

### • *Caffè*

Cordiali saluti  
Agriturismo San Bruno della Certosa

- In caso di eventi (compleanno, laurea, anniversario) realizziamo una torta da forno a scelta (tra cioccolatina con lamponi e panna, cheese cake ai frutti di bosco, crostata di limone meringata, crostata di limone e pinoli, ricotta e cioccolato) con il nome del/della festeggiato/a da portare in tavola, con musica in sottofondo. Poi la torta rientra e vengono serviti in tavola i vassoi di torte miste.

- ✓ Comunicare tempestivamente qualsiasi variazione del numero di commensali pena il pagamento di un sovrapprezzo
- ✓ Gli animali possono entrare se non disturbano, ma devono uscire nel caso qualcuno in sala sia allergico
- ✓ Si prega di raccogliere le quote al tavolo per evitare intasamenti alla cassa
- ✓ Per questioni di sicurezza alimentare non possiamo accettare “torte fatte in casa”
- ✓ Nel caso si porti una torta esterna il prezzo è da considerarsi ridotto di 1 euro a testa (compreso il servizio della torta)

La conferma del menù comporta l'accettazione delle condizioni sopra espresse.