

## Il Fagotto di Aprile



- il nostri piatti nei campi -

### MENU


Acqua (1l ogni 2 persone),  
pane e coperto inclusi nel fagotto

#### FAGOTTO CLASSICO



Merenda del contadino


Girello di vitello con salsa terra d'origine  

Crostata rustica di verdure 

Torta di nocciole  

#### FAGOTTO VEGETARIANO

Insalata di farro con verdure fresche  

Polpette di legumi con salsa allo yogurt aromatizzata alle erbe 

Crostata rustica di verdure 

Muffin al cioccolato VEGANO  

#### VINI IN BOTTIGLIA

della nostra Azienda Agricola

Vino bianco 6€

Vino Rosato 6€

Grignolino d'Asti DOC 7€

Barbera d'Asti DOCG 8€

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 9€

#### ACQUA 1l

Naturale o gasata 2€

#### Nota:

 piatto vegetariano  piatto vegano  piatto senza glutine  piatto senza lattosio

chi è celiaco o ha esigenze di diete particolari (vegan, allergie, ecc)  
può sempre scriverci,  
con un po' di anticipo sapremo trovare insieme il menù adatto!

#### I NOSTRI PARTNER

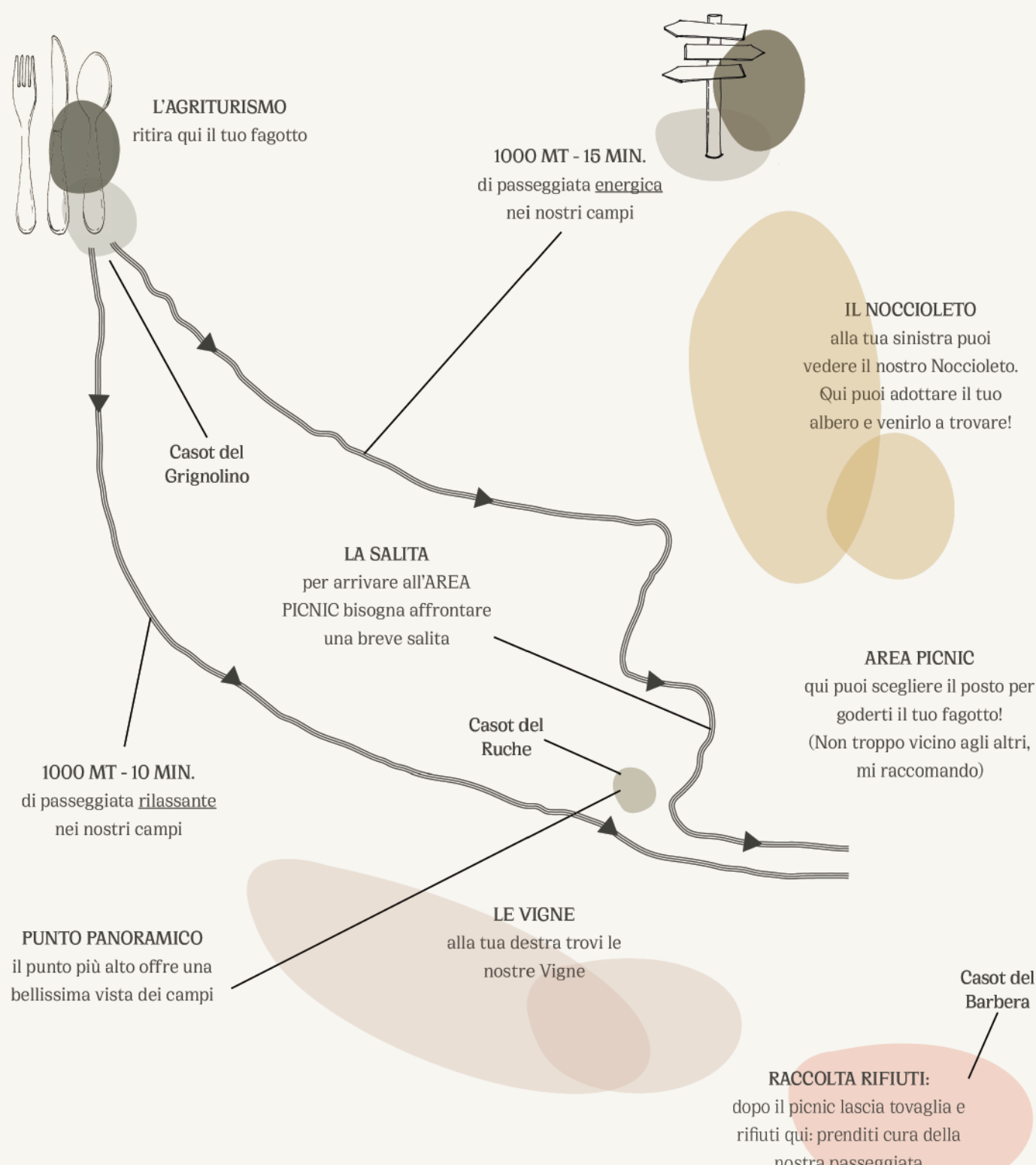
Parmigiano e Burro: Antica Fattoria Scalabrini di Ghirardio di Bibbiano

Carne di Vitello: L'Isola della Carne di Isola d'Asti

Carne di Maiale: Germano Bruno di Piea

Olio Extra vergine di Oliva: Tenuta Bosio di Finale Ligure

Grissini: Laboratorio Artigianale 3C di Scurzolengo



#### LA DISPENSA:

puoi avere a casa tua i nostri prodotti:  
ordinali online o cercaci al +39 327 7867161  
se vuoi il tuo pacco dopo il picnic!

