



APPETIZERS

Cannolo di Culatello DOP Az. Agr. Alberelle, Patate e Carciofi
con Crumble di Porcini e Fonduta di Salva Cremasco

Tiepida Catalana di Gamberi e Calamari
con Vinaigrette al Lemongrass

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli Az. Agr. Motte al Guanciaie Aromatico
con Vellutata di Piselli

Chicche di Patate al Burro Speziato
con Lavarello marinato al Passion Fruit

SECONDO PIATTO

Filetto di Vitello Az. Agr. Alberelle alla Villeroy
con Insalata di Spinacino Novello

DESSERTS

Zeppola alla Crema Chantilly
con Biscotto di Colomba in Salsa Mou

Caffè espresso
compresa 1 consumazione per ogni adulto di amari/digestivi/grappe

CANTINA (illimitata)

Vino Bianco Filare 52 OP Tenuta Manuelina
Vino Rosso Curtefranca TdF RicciCurbastro
Vino da Dessert Moscato Vicariato di Quistello

Acqua Frizzante e Naturale ns selezione

Costo a persona 70€ anziché 90€
Solo per prenotazioni entro il 30 Marzo

Menu di Pasqua Bimbi



APPETIZERS

Prosciutto Cotto

PRIMO PIATTO

Pasta Corta al Sugo di Carne

SECONDO PIATTO

Bocconcini di Pollo panati con Patatine Fritte,
Maionese e Ketchup

DESSERT

Gelato Fiordilatte

CANTINA

Acqua a piacere e Coca Cola

MENÙ BIMBI 40€

Nel costo del menu è compresa l'animazione bimbi con trucchi, giochi, angolo ludoteca, gonfiabili e tanto altro ancora, in un ampio salone e con personale qualificato.

SCONTO BIMBI

Da 0 e fino a 3 anni GRATUITO
oltre e fino a 10 anni costo



Per info/prenotazioni/gravi intolleranze alimentari - chiamare direttamente al 0373-780083 oppure inviare una mail a prenotazioni@cadelfacco.com
Vi aspettiamo!!!

INFORMATIVA SULLAGESTIONE ALLERGENI

Nel nostro agriturismo per la preparazione dei piatti serviti ai tavoli possono

essere utilizzati i seguenti prodotti:

1. Cereali contenenti glutine quali grano, farro, segale, orzo, avena, ecc.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressa in termini di SO₂.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli stessi possono provocare allergie o intolleranze (Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori).

Se sei allergico e/o intollerante a uno o più di questi ingredienti chiedi al nostro personale sulla loro eventuale presenza: verranno prese tutte le precauzioni necessarie alla salvaguardia della tua incolumità e alla tutela della tua salute.

