

UOVO CBT 63° CON SPUMA DI PATATE, OLIO EVO, CIALDA AL ROSMARINO

PAPPARDELLE CON RAGOÛT DI ANATRA MANTECATE CON OLIO EVO

GUANCIA DI VITELLONE BRASATA, POLENTA E OLIO EVO AL PORRO

MOUSSE DI CIOCCOLATO, OLIO EVO E NOCI CARAMELLATE

€ 50,00

ACQUA, UN CALICE DI BOLLICINE FRANCIACORTA E COPERTO INCLUSI

La preparazione dei nostri piatti è realizzata con l'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva Az Agicola Seredol, frutto dell'amore di due persone speciali.

Mio padre Francesco e mia madre Rachele.





Tartar di Trota salmonata con perle di basilico ed emulsione al mandarino e olio di Marone

> I nostri triangol<mark>i di Luccio</mark> con pomod<mark>orini</mark> confit e crema di burrata <mark>e oli</mark>o km 0

Filetto di Coregone in crosta di pistacchi su letto di crema di patate e gocce di oro verde di Marone

Cro<mark>stat</mark>a all'olio con crema pasticcera e p<mark>ure</mark>a di caco

caffè

Acqua Naturale e Frizzante Vino escluso

euro 35,00

E' gradita la prenotazione 030 9827448 Ristorante "A LAGO" Marone

<u>AGRITURISMO CASCINA LERT</u>

Via Grumello - 25054 Marone (BS) tel. 340 0095646

Menù Festa dell'Olio Novello 2025

Presente per tutto il mese di Novembre

ENTRE'

Bis di Crostini di pane con pate di olive "campadel" e con olio evo

Selezione di Salumi e Formaggi della nostra azienda Accompagnati da verdure in vaso, e confettura Grissini all'olio

capu' con un filo d'olio evo (involtini di verza con ripieno) accompagnato con polenta rustica

1/2 acqua, Caffe liscio

€ 30