

Agriturismo La Conta

Il nostro Antipasto

Tagliere di Salumi Nostrani

Giardiniera di Sonia, Tomino in Cartoccio

e Frittatina della casa

I nostri Primi

Casoncelli della tradizione al burro di malga, salvia e rosmarino

Bigoli di pasta fresca trafileti al bronzo al sugo di pestum (ragu di salame fresco)

Riso vialone nano I.G.T. al Saten di Franciacorta mantecato al burro di malga con speck croccante

Tortelli ripieni di Burrata al sugo di pomodoro e basilico

Gnocchetti di rapa rossa con salsa al gorgonzola

I nostri Secondi

Fiorentina o costatona di fassona piemontese del nostro allevamento al kg

Carpaccio di fassona piemontese con scaglie di Grana Padano DOP 36 mesi

Tagliata di scottona con rucola ed olio EVO del Garda aromatizzato al rosmarino

Grigliata mista di costine, salamelle, tagliata

Scottadito di Agnello alla brace (4pz)

Formagella di malga alla piastra

Dessert della Casa

Bevande

Vino rosso della Casa (Cabernet) lt

Vino bianco della Casa (verduzzo) lt

Bibite in lattina

Acqua

Caffè