



LE CAMPAGNOLE

MENU EVENTI 2025

INFORMAZIONI GENERALI

-I **menù** concordati sono da considerarsi **uguali per tutti i commensali** presenti al tavolo ad **eccezione** di persone con **particolari esigenze** (es. intolleranze, allergie, vegetariani) o bambini fino a 9 anni. Il costo del menù è comprensivo di coperto.

-**Vino, acqua e altre bevande sono ESCLUSE** dai menù, pertanto il loro costo è da considerarsi aggiuntivo. Inoltre, **NON è consentito** introdurre nel locale qualsiasi tipo di **bevanda proveniente da altri esercizi**.

-I **menù** devono essere **concordati con almeno 7 giorni d'anticipo**, tramite sms WhatsApp (3336414180), telefonata (0309547106) oppure in loco su appuntamento. Inoltre, all'atto della prenotazione devono essere **comunicate eventuali allergie, intolleranze o richieste particolari** (es. vegetariani) e menù per bambini.

-**Variazioni al numero dei commensali** possono essere comunicate al **massimo 48 ore prima dell'evento**. In caso di assenze non comunicate tali **persone verranno ugualmente conteggiate** fra i presenti.

-La **disposizione dei tavoli** nelle sale del ristorante è a **NOSTRA** discrezione, ma è richiesto di specificare durante la prenotazione eventuali **esigenze particolari** (es. impossibilità a salire le scale). Le sale non sono mai da considerarsi riservate, a meno che questo non venga concordato con noi, al netto di un eventuale affitto, deciso in relazione al numero di commensali e alla capienza della sala.

La necessità di **spazi liberi aggiuntivi** (es: per eventuali tavoli bomboniere) va accordato al momento della prenotazione, mentre per quanto riguarda gli **allestimenti** (es: archi con palloncini) l'esclusività del servizio appartiene al nostro fornitore ufficiale, a seguito il contatto:

Atelier Floreale di Raffaella Tarragoni 3281049654

-Il locale **NON è responsabile** dello **smarrimento di oggetti ed effetti personali** lasciati incustoditi durante il servizio.

-La **cucina** è operativa **dalle 12 alle 15 e dalle 18:30 alle 22**, mentre le **sale** del locale sono aperte al pubblico per la ristorazione **dalle 12 alle 17 e dalle 18:30 alle 24**. Si richiede la Vostra collaborazione per lo sgombero delle sale entro gli orari stabiliti in modo da consentire al personale di riorganizzare gli ambienti per i servizi successivi.

-IN UN'OTTICA DI RISPETTO RECIPROCO E COLLABORAZIONE VI CHIEDIAMO DI NON INTRODURRE NEL LOCALE SPARA-CORIANDOLI O PALLONCINI CON CORIANDOLI. INOLTRE, PER LA STESSA RAGIONE E PER LA TUTELA DEGLI ANIMALI OSPITATI NELLA NOSTRA AZIENDA, VI INFORMIAMO CHE È SEVERAMENTE VIETATO UTILIZZARE FUOCHI D'ARTIFICIO, PETARDI O LANTERNE CINESI SIA NELLA STRUTTURA CHE NEI PARCHEGGI.

MENÙ DEGUSTAZIONE 1 €25

- antipasti con salumi e formaggi nostrani
- un primo
- un secondo con contorno
- caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE 2 €30

- antipasti con salumi e formaggi nostrani
- due primi
- un secondo con contorno
- caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE 3 €33

- antipasti con salumi e formaggi nostrani
- un primo
- due secondi con due contorni
- caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE 4 €35

- antipasti con salumi e formaggi nostrani
- due primi
- due secondi con due contorni
- caffè

APERITIVO DI BENVENUTO €5

Prevede una consumazione di prosecco/spritz/analcolico a persona (in calice o brocca in base al numero di persone) con stuzzichini assortiti.

Questa formula si applica a tutti i commensali paganti del tavolo.





MENÙ GRIGLIATA 1

€25

- antipasti con salumi e formaggi nostrani
- grigliata mista di carne con patate
- caffè

MENÙ GRIGLIATA 2

€30

- antipasti con salumi e formaggi nostrani
- un primo
- grigliata mista di carne con patate
- caffè

MENÙ SPIEDO 1

€25

- antipasti con salumi e formaggi nostrani
- spiedo bresciano con polenta
- caffè

MENÙ SPIEDO 2

€30

- antipasti con salumi e formaggi nostrani
- un primo
- spiedo bresciano con polenta
- caffè

Per i menù a base di spiedo è richiesto un **minimo di 35 commensali** ad eccezione delle giornate in cui è previsto come “menù del giorno”.

MENÙ APERICENA BASE €20

- antipasto con pizze margherita, focacce al forno con olio e sale, affettati misti di 4 tipologie e formaggi freschi e stagionati
- 2 calici di prosecco/spritz/analcolico a persona oppure una brocca/bottiglia ogni 3 persone per tavoli numerosi

MENÙ APERICENA CON PRIMO €25

- formula apericena base
- un primo
- caffè

MENÙ APERICENA CON SECONDO €30

- formula apericena base
- un secondo con contorno
- caffè

MENÙ APERICENA CON DUE PRIMI €30

- Apericena base
- due primi
- caffè

MENÙ APERICENA CON PRIMO E SECONDO €33

- Apericena base
- un primo
- un secondo con contorno
- caffè





MENÙ APERICENA PIU' STUZZICHINI €25
(MENU SERALE)

- formula apericena base
- stuzzichini misti con frittatine, tartine o crostini farciti
- caffè

MENÙ GIROPIZZA (MENU SERALE) €15

- pizza a volontà e di differenti gusti
- gelato (o aggiungendo 2€ torta personalizzata)
- caffè

MENÙ TORTA FRITTA (MENU SERALE) €20

- un tagliere grande con salumi misti e formaggi nostrani freschi e stagionati ogni 2 persone
- torta fritta illimitata
- caffè

Per il menù a base di torta fritta è richiesto un minimo di 15 commensali ad eccezione delle giornate in cui è previsto come "menù del giorno".

MENÙ BIMBO 1 €10

- pasta oppure cotoletta con patate
- gelato

MENÙ BIMBO 2 €15

- pasta
- cotoletta con patate
- gelato

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle con code di gambero, zucchine alla julienne e pomodorini freschi, crema di latte aromatizzata alla curcuma
- Tagliatelle con pesto di asparagi, mandorle e grana
- Tagliatelle con funghi porcini, speck e panna
- Calamarata con pomodorini confit e stracciatella di burrata Le Campagnole
- Fusilloni con ragù di cinghiale di nostra produzione e scaglie di cioccolato fondente
- Tortelli di zucca con burro versato e salvia
- Casoncelli al brasato con burro versato e salvia
- Bauletti con ripieno di friarielli e caciocavallo DOP su fonduta di formaggi
- Risotto con funghi porcini oppure con zucca e funghi porcini
- Risotto con speck e burrata Le Campagnole
- Risotto con zafferano, polvere di liquirizia, speck e burrata Le Campagnole
- Risotto con estratto di barbabietola rossa, taleggio e crumble di Crudo
- Risotto con salsiccia e vino rosso del Garda
- Risotto con ortiche selvatiche, salsiccia e gorgonzola
- Risotto alle erbe aromatiche e profumo di limone mantecato con stracciatella di burrata Le Campagnole
- Risotto con code di gamberi, lime mantecato al mascarpone
- Gnocchi di patate con erborinato riserva 16 mesi Le Campagnole e noci
- Gnocchetti di ricotta Le Campagnole con burro e pancetta su vellutata di zucca
- Gnocchetti di patate con speck, porcini e Burrata Le Campagnole
- Gnocchetti di ricotta Le Campagnole con code di gambero, Lime e zenzero
- Paccheri gratinati al forno al ragu di manzo oppure con ricotta e spinaci

SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzo all'aceto balsamico oppure con rucola e grana
- Brasato tradizionale di manzo al vino rosso con polenta
- Filetto di maialino CBT con riduzione ai mirtilli oppure al lampone
- Filetto di maialino CBT sfumato al Marsala con porcini e panna
- Petto d'Anatra CBT con suo fondo e salsa all'arancia
- Carpaccio di black Angus con rucola e stracciatella di burrata Le Campagnole
- Vitello con salsa tonnata su letto di misticanza
- Filetto reale di San Pietro al cartoccio con pomodorini, zucchine, capperi e olive
- Roast-beef di vitello con sale maldon, rucola e grana

CONTORNI

- Patate al forno aromatizzate al rosmarino
- Insalata fresca
- Verdure miste alla griglia (zucchine, melanzane e peperoni)

TORTA PERSONALIZZATA

€4,5

- Meringata con gelato di nostra produzione
- Millefoglie con crema chantilly
- Tiramisù
- Pan di spagna con crema chantilly
- Pan di spagna con crema al cioccolato
- Cheesecake alle fragole
- Cheesecake ai frutti di bosco

La torta può essere **personalizzata con una scritta** a piacere che deve essere comunicata durante la prenotazione.

Il numero di porzioni dovrà essere comunicato entro 7 giorni dalla data dell'evento. Qualora vi fossero **assenti** verrà **comunque addebitato il costo delle porzioni confermate.**

Non è consentito portare torte fatte in casa, mentre per dolci provenienti da laboratori o pasticcerie esterne è applicato un costo di servizio di **2€ a persona.**