



LE CAMPAGNOLE

Cenone di Capodanno

31 Dicembre 2024

**Dalle ore 22.00 intrattenimento
con musica dal vivo con RINO J**

Revival musica italiana e pop internazionale

All night long : pop dance 70' 80' 90' e latino

É severamente vietato l'utilizzo dei fuochi di artificio

PRENOTAZIONI 0309527106 WHATSAPP 3336212180

CENONE DI *Capodanno*

MENÙ FISSO 80€

Antipasti

Prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta e black angus affumicato con burrata, ciliegine di fiordilatte con cipolle caramellate, formaggio stagionato con marmellata di pere e peperoncino, ricotta miele e noci.

Primi

Risotto carnaroli con pasta di salame, rosmarino, vino rosso del Garda e gocce di formaggio nostrano.
Gnocchi di patate con fonduta di erborinato stagionato 16 mesi e mandorle croccanti tostate.

Secondi

Tagliata di manzo con salsa di cipolle cotte a bassa temperatura e patate al forno aromatizzate al rosmarino.
Petto d'anatra CBT con suo fondo, accompagnata da insalatina di finocchi e arancia tagliata a vivo.

Dolce

Bavarese al pistacchio con crumble al cioccolato e caramello salato

Caffè

Bevande escluse

Menù bimbo 35€

Antipasto, pasta, cotoletta con patate, dolce

**Possibilità di varianti per
intolleranze, allergie, vegetariani.**

**Intrattenimento
con musica dal
vivo dalle ore
22.00**

**Revival musica
italiana e pop
internazionale**

**All night long : pop
dance 70' 80' 90' e
latino**

LE CAMPAGNOLE

Pranzo di Natale

Menú fisso 55€

ANTIPASTO

Antipasto misto con prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta e black angus affumicato con burrata, ciliegine di fiordilatte con cipolle caramellate, formaggio stagionato con marmellata di pere e peperoncino, ricotta miele e noci.

PRIMI

Risotto allo zafferano, mantecato con quadrello e riduzione al brasato. Fagottini di pasta all'uovo con pere e formaggio, fonduta di taleggio e polvere di crudo.

SECONDO

Tagliata di manzo alla griglia con Ratatouille di verdure, crumble di nostrano.

DOLCE

Cestino croccante con crema di mascarpone, dadolata di panettone artigianale con coulis di frutti di bosco caldi.

MENÚ BIMBO 25€

Antipasto, pasta, cotoletta con patate, gelato.

BEVANDE ESCLUSE

Possibilità di varianti per intolleranze, allergie, vegetariani

LE CAMPAGNOLE

Pranzo S. Stefano

Menù fisso 40€

ANTIPASTO

Antipasto misto con prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta. black angus con burrata, ciliegine di fiordilatte con cipolle caramellate, ricotta miele e noci, formaggio di nostra produzione con marmellate alle mele e zenzero.

PRIMI

Risotto con estratto di barbabietola rossa, mantecato con gorgonzola e mandorle croccanti.

SECONDO

Spiedo bresciano con polenta e patate al forno aromatizzate al rosmarino.

DOLCE

Cestino croccante con gelato artigianale km0 con caramello salato e pop corn caramellati.

CAFFÈ

MENÙ BIMBO 25€

Antipasto, pasta, cotoletta con patate, gelato

DISPONIBILE MENÙ ALLA CARTA

Possibilità di varianti per intolleranze, allergie, vegetariani

LE CAMPAGNOLE

Cena S. Stefano

MENÙ GIRO PIZZA 15€
(ESCLUSE BEVANDE)

MENÙ APERICENA 18€

MENÙ APERICENA CON PRIMO 23€

DISPONIBILE MENÙ ALLA CARTA

LE CAMPAGNOLE

Pranzo dell'Immacolata

Menú fisso 35€

ANTIPASTO

Antipasto misto con prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta black angus affumicato con burrata, ciliegine di fiordilatte con cipolle caramellate, ricotta miele e noci, formaggio stagionato con marmellata di nostra produzione.

PRIMI

Risotto carnaroli mantecato con taleggio, spirale di miele e nocciole tostate.

SECONDO

Filetto di manzo con fonduta al nostrano e patate al forno.

DOLCE

Cestino croccante con semifreddo al torroncino e cioccolato.

CAFFÈ

MENÙ BIMBO 20€

Antipasto, pasta, cotoletta con patate, gelato.

MENÙ CARTA

Possibilità di varianti per intolleranze, allergie, vegetariani

LE CAMPAGNOLE

Cena dell'immacolata

MENÙ TORTA FRITTA CON SALUMI E FORMAGGI 20€
(ESCLUSE BEVANDE)

MENÙ GIRO PIZZA 15€
(ESCLUSE BEVANDE)

MENÙ APERICENA 18€

MENÙ ALLA CARTA

LE CAMPAGNOLE