



Le nostre proposte di menù  
per Matrimoni e Cerimonie

## RISOTTI

Autunno – inverno

Crescenza e melograno

Pera e gorgonzola

Funghi

Barolo e radicchio caramellato

Barbabietola e caprino

Salsiccia e friarielli

Zucca e guanciale croccante

Primavera – estate

Zafferano, crescenza e speck croccante

Mirtilli

Pomodoro e burrata

Zucchine e provola affumicata

Pistacchio e pancetta

Speck e provola affumicata

Formaggio spalmabile e fiori di zucca pastellati

## RAVIOLI E CRESPELLE

Autunno – inverno

Ripieni di...

Castagne conditi con salsa alle noci

Zucca conditi con burro e scaglie di mandorla

Funghi conditi con olio aromatizzato al tartufo

Asparagi conditi con crema al parmigiano

Patate conditi con burro e speck

Brasato conditi con burro e salvia

Primavera – estate

Ripieni di...

Pere conditi con crema di zola

Ricotta e spinaci conditi con rucola e limone

Alla carne conditi con burro e salvia

Formaggi conditi con burro e pancetta

Alla valdostana conditi con panna e pomodoro

## GNOCCI E PASTA FRESCA

Autunno – inverno

Conditi ai funghi con o senza panna

Crema di mortadella e pistacchi

Zola e miele

Ragù del Camporosso

Ragù di selvaggina

Salsiccia e panna

Primavera – estate

Pomodoro e stracciatella

Crema di piselli e pancetta croccante

Pesto di basilico e pinoli tostati

Ragù di verdura

Zucchine e zafferano

## SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo

Al pesto di rucola e grana

Su letto di spinaci

All'olio aromatizzato alle erbe

Finocchi e arance

Arrosto di vitello o lombo

Al Franciacorta

Alla crema di latte

Alla senape

Al vino rosso

Su letto di zucchine

Al miele

Ai funghi/castagne

Agli agrumi

Brasati, stracotti e selvaggina

Filetto di maialino

Al pepe verde

Alla senape

Bardato con demi glace

In rete con riduzione al vino rosso

Carpaccio di manzo

Battuta di manzo

Filetto di manzo

## DALLA CANTINA

Vino bianco fermo Tocai

Vino rosso fermo Cabernet

“Gaio” Pinot Nero Brut V.S.Q. e “Criso” Moscato V.S.Q.– metodo Charmat dalla cantina Bosco Longhino al Taglio Torta

Possibilità di servire vini alla carta previa prenotazione

Per raggiungerci passare da via Molino Nuovo accedendo da via Serioletto, strada completamente asfaltata

ATTENZIONE – Google Maps a seconda della vostra posizione potrebbe suggerirvi di accedere a via Molino Nuovo passando da via Cortenuova; sconsigliamo questa via di accesso.

Cascina Camporosso | 24057 MARTINENGO (Bergamo)

Telefono +39 0363 987762 | Cellulare +39 347 2242649

[info@agriturismocamporosso.it](mailto:info@agriturismocamporosso.it) | [agriturismocamporosso.it](http://agriturismocamporosso.it)