



# Saponi in Cantina

AGRITURISMO

**PRESENTA**

## **Menu Estate 2025**

Disponibile esclusivamente dal 21/06/2025 al 20/09/2025

### **Menù 1**

Aperitivo con Sfogliatine  
assortite  
**Prosecco Spumante Brut**

Selezione di Salumi con  
Focaccia Rustica  
**Lugana Doc "Pansere"**

Tortino al Pomodoro e  
Basilico con Burrata  
**Lugana Doc Superiore  
"Campo Serà"**

Roast Beef in Crosta di Sale  
con Germogli di Stagione  
e Patate al Rosmarino  
**Garda Doc Cabernet  
Sauvignon**

Piccola Pasticceria

Assaggio di  
**Grappa di Lugana**

**Euro 50/cad.**

### **Menù 2**

Focaccia all'Olio Extra Vergine di  
Oliva con Prosciutto Crudo  
**Prosecco Spumante Brut**

Spalla di San Secondo con  
Cipolline all'Aceto Balsamico  
**Lugana Doc "Pansere"**

Tagliatelle fatte in Casa con  
Piselli e Scaglie  
di Pecorino  
**Lugana Doc Superiore  
"Campo Serà"**

Tagliata di Manzo del  
Nostro Allevamento con  
Riduzione al Vino Rosso "La Berra"  
e Contorni abbinati  
**Garda Doc Cabernet  
Sauvignon**

Selezione di Formaggi con  
le Mostarde della Casa  
**Rosso "La Berra 1912"**

Panna Cotta con  
Frutti di Bosco

Assaggio di  
**Grappa di Lugana**

**Euro 58/cad.**

### **Menù 3**

Pizzetta all'Acciuga  
**Prosecco Spumante Brut**

Carpaccio di Trota Marinata  
al Pepe Rosa su Letto  
di Misticanza con Crostini  
**Lugana Doc "Pansere"**

Tagliolini fatti in Casa al Sugo di  
Trota e Lavarello  
**Garda Colli Mantovani  
Doc Charetto**

Salmerino alla Griglia con Misticanza  
e Patate al Forno  
**Lugana Doc Superiore  
"Campo Serà"**

Spuma ai Limoni del Garda

Assaggio di  
**Grappa di Lugana**

**Euro 55/cad.**

Tutti i menù prevedono l'utilizzo di prodotti freschi e di nostra produzione, di conseguenza possono subire variazioni senza preavviso in base alla disponibilità e al periodo; **In particolar modo il menù di pesce può variare in base al pescato del giorno.** In tal caso, verrà sostituito il piatto con un altro vino abbinato. Il vino è da considerarsi un calice per portata.

Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento della temperatura e/o surgelati e possono contenere tracce di allergeni. Per informazioni, chiamare il numero 045 7550949 o consultare il libro degli ingredienti presente in sala