



VIVERE I GIORNI PIU' BELLI E
RICORDI UNICI

Momenti speciali con
piatti sfiziosi per le vostre
Cerimonie e Ricorrenze



Proposta di Menù da € 43.00

Antipasti della Casa (8 assaggi diversi)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

Contorni crudi e cotti

Cheesecake ai frutti rossi

Vino bianco Platio e rosso Redone della Civetta

Acqua e caffè

Pane fatto in casa

*LE PORZIONI DEL DESSERT SONO ESCLUSIVAMENTE PER IL NUMERO DI
COMMENSALI ADERENTI A QUESTO MENU'.*

*PREGHIAMO DI AVVISARE IN ANTICIPO EVENTUALI PORZIONI DA
AGGIUNGERE CON SUPPLEMENTO DI € 4.00 PER PERSONA
CHE DECIDERÀ DI ORDINARE ALLA CARTA, DIVERSAMENTE
POTRÀ SCEGLIERE UN DESSERT DALLA LISTA DOLCI.*

Proposta di Menù da € 46.00

Antipasti della Casa (8 assaggi diversi)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

1 secondo sfizioso a scelta :

- *Polentina fresca con composizione di sughi e salse*
- *Tomino morbido avvolto nello speck con verdure dell'orto*
- *Selezione di formaggi fusi su pietra*

Contorni crudi e cotti

Cheesecake al mango

Vino bianco Platío e rosso Redone della Civetta

Acqua e caffè

Pane fatto in casa

*LE PORZIONI DEL DESSERT SONO ESCLUSIVAMENTE PER IL NUMERO DI
COMMENSALI ADERENTI A QUESTO MENU'.*

*PREGHIAMO DI AVVISARE IN ANTICIPO EVENTUALI PORZIONI DA
AGGIUNGERE CON SUPPLEMENTO DI € 4.00 PER PERSONA
CHE DECIDERÀ DI ORDINARE ALLA CARTA, DIVERSAMENTE
POTRÀ SCEGLIERE UN DESSERT DALLA LISTA DOLCI.*



Proposta di Menù da € 49.00

Antipasti della Casa (8 assaggi diversi)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

1 secondo sfizioso a scelta :

- *Polentina fresca con composizione di sughi e salse*
- *Tomino morbido avvolto nello speck con verdure dell'orto*
- *Selezione di formaggi fusi su pietra*

Contorni crudi e cotti

Torta con scritta personalizzata

Spumante dolce e secco

Vino bianco Platio e rosso Redone della Civetta

Acqua e caffè

Pane fatto in casa

Menù personalizzati sui tavoli

*LE PORZIONI DELLA TORTA SONO ESCLUSIVAMENTE PER IL NUMERO DI
COMMENSALI ADERENTI A QUESTO MENU'.*

*PREGHIAMO DI AVVISARE IN ANTICIPO EVENTUALI PORZIONI DA
AGGIUNGERE CON SUPPLEMENTO DI € 4.00 PER PERSONA
CHE DECIDERÀ DI ORDINARE ALLA CARTA, DIVERSAMENTE
POTRÀ SCEGLIERE UN DESSERT DALLA LISTA DOLCI.*

Proposta di Menù da € 52.00

Spritz Agricolo di Benvenuto servito a tavola

Antipasti della Casa (8 assaggi diversi)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

2 secondi a scelta di carne

Contorni crudi e cotti

Torta con scritta personalizzata

Spumante dolce e secco

Vino bianco Platio e rosso Redone della Civetta

Acqua e caffè

Pane fatto in casa

Menù personalizzati sui tavoli

*LE PORZIONI DELLA TORTA SONO ESCLUSIVAMENTE PER IL NUMERO DI
COMMENSALI ADERENTI A QUESTO MENU'.*

*PREGHIAMO DI AVVISARE IN ANTICIPO EVENTUALI PORZIONI DA
AGGIUNGERE CON SUPPLEMENTO DI € 4.00 PER PERSONA
CHE DECIDERÀ DI ORDINARE ALLA CARTA, DIVERSAMENTE
POTRÀ SCEGLIERE UN DESSERT DALLA LISTA DOLCI.*



Bomboniere Agricole

PRODOTTI HOME MADE LA CIVETTA CON DECORAZIONE CLASSIC

Olio Evo € 16.00

Marmellate € 10.00

Mostarde € 10.00

Miele Millefiori € 10.00

Giardiniera € 12.00



Grappa Barricata € 20.00

Grappa Secca € 20.00

Grappa Morbida € 20.00



Vino rosso Strupel € 16.00

Vino bianco Platio € 10.00

Vino bianco frizzante Bolla22 € 11.00



*Per decorazione e confezionamento
personalizzati ed esclusivi:
Silvia Brunati, Pozzolengo 339.1733831*

Aggiunte Personalizzate...

Spritz Agricolo di Benvenuto servito a tavola € 3.00

Calice di Benvenuto di Bolla22 con
piccola degustazione € 5.00

Torta Sbrisolona con crema pasticcera € 5.00

Frutta fresca di stagione € 5.00

Fontana al cioccolato con fragole € 7.00

Servizio taglio della "vostra" torta di
pasticceria € 1.00 a persona

(E' NECESSARIO PRESENTARE LO SCONTRINO E LISTA INGREDIENTI)

Gestione e posizionamento dei vostri addobbi e
decorazioni € 20.00

(E' NECESSARIO CONSEGNARLI IN AGRITURISMO IL GIORNO PRIMA DELL'EVENTO)

Sviluppo e stampa dei menù personalizzati
sui tavoli € 10.00

(VALIDO SOLO PER LE PROPOSTE DI MENU' € 43 e € 46)

*"Ogni trimestre rinnoviamo il nostro menù,
offrendo proposte culinarie in sintonia
con le stagioni in corso."*

Primi piatti

La pasta fatta in casa

Malfatti alle erbe di campo, burro versato e
Grana Padano Dop 24 mesi

Tortellone in sfoglia verde ripieno di
Ricotta, pere, noci e fonduta al Blu di capra

Agnolotti del Plin di cavallo al burro, il
suo fondo e polvere di lampone

Caserecce trafilete al bronzo con carciofi,
guanciale e pistilli di Zafferano Bio di Pozzolengo

Caserecce trafilete al bronzo con pesto di noci,
radicchio di Treviso e speck croccante

Gnocchetti di patate con sugo di coda di manzo
alla Vaccinara

Bigoli trafileti al bronzo, alle cime di rapa Aop,
Stracciatella Km0 e frisella sbriciolata

*"Ogni trimestre rinnoviamo il nostro menù,
offrendo proposte culinarie in sintonia
con le stagioni in corso."*

Primi piatti

La proposta di risotti

Risotto con porri, speck e fichi senapati

Risotto speck e Scamorza

Risotto Taleggio e pere caramellate

Risotto radicchio e Scamorza

Risotto alla rapa rossa, Robiola e nocciole

Risotto con mirtilli, Gorgonzola dolce e noci

Risotto con carciofi, guanciale e pistilli di
Zafferano Bio di Pozzolengo

Risotto con asparagi verdi e bianchi e
Nostrano Valsabbino

Risotto con salsiccia e riduzione allo Strupel

Risotto salsiccia e pistilli di Zafferano Bio
di Pozzolengo

*"Ogni trimestre rinnoviamo il nostro menù,
offrendo proposte culinarie in sintonia
con le stagioni in corso."*

Secondi piatti

La tagliata di MANZO e le sue cotture

Al naturale su pietra

Con burro fondente agli aromi

In crosta di erbe aromatiche e sale affumicato

Con lingotto di burro montato allo
Scalognò arrosto e timo

La Tagliata di CAVALLO e le sue cotture

Al naturale su pietra

Con burro fondente agli aromi

In crosta di erbe aromatiche e sale affumicato

Con lingotto di burro montato allo
Scalognò arrosto e timo

La Tagliata di BUFALA e le sue cotture

Al naturale su pietra

Con burro fondente agli aromi

In crosta di erbe aromatiche e sale affumicato

Con lingotto di burro montato allo
Scalognò arrosto e timo

*"Ogni trimestre rinnoviamo il nostro menù,
offrendo proposte culinarie in sintonia
con le stagioni in corso."*

Secondi piatti

Grigliata mista (costine di maiale, salamina e pollo)

Filetto di maiale bardato con pancetta steccata agli
aromi e salsa ai frutti rossi

Manzo all'olio con il suo condimento

Spezzatino di cavallo, polenta fresca di mais rosso e
riduzione al vin Brulé

Coniglio alla cacciatora

Bavetta di Barbina Franciacortina con carciofi e
scaglie di Grana 32 mesi selezione Fieno

Rollè di faraona ripiena alle prugne e pancetta con
nido di erbe ripassate Aop

**L' Evento si considera prenotato dopo il
versamento di una caparra di € 150**

**Necessitiamo del numero certo e confermato degli
invitati almeno 2 giorni prima**

Si paga il numero di persone comunicate 2 giorni prima



Contatti Utili

**VALORIZZIAMO E COLLABORIAMO CON ESPERTI E
PROFESSIONISTI LOCALI**

Servizio Confettata:

Brunati Silvia, Pozzolengo 339.1733831

Lunati Store, Carpenedolo 339.4525755



Fiori e composizioni floreali:

Patrizia fiori, Solferino 0376.854198

Lago fiorito, Desenzano Del Garda 030.9103732

Vivaio Massardi, Castiglione delle Stiviere 0376.200327



Allestimento palloncini:

Lunati Store, Carpenedolo 339.4525755

Betty Boll, Lonato Del Garda 340.0783657

Il Festaiolo, Desenzano Del Garda 030.9120049



info@agriturismolacivetta.com

www.agriturismolacivetta.com

030.9103503

Via Civetta 2 Lonato del Garda Bs



Graphic by Federica M.