



Agriturismo

CORTE BREDA

LA PASQUÈTA COME 'NA ÓLTA

(aperitivo di benvenuto)

Formaggio di grana, vino bianco del monte e polenta con i ciccioli

Furmài dè grana ,vi bianch dèl mont e polènta co le grèpole

(primo)

Casoncelli nostrani di Corte Breda al burro e salvia

Casunsèi nustrà dè Corte Breda al butér có la salvia

(secondo)

uova, salame e cicorino verde della campagna di Chiari

Il tutto condito con olio extravergine di Monte Isola

**CUNSADA: öf, salam e capoi dé la campagna dé Ciare
cunsàcc co' l'oio bu dé Muntisola**

(contorno)

la bocca non è mai stanca se non sente di vacca

La boca l'è mai stràca se la sen mia de aca

Piatto di formaggi fatti dai nostri contadini col latte delle loro vacche

con marmellate di fragole, lamponi e mirtilli rossi di Corte Breda

**PIAT DE FURMAI: facc dai nòs paisà col lat dè le sò ache,
co' marmeladine dè muòle , ampóme e premona dè Corte Breda**

(dessert)

COLOMBA DÈ PASQUA

(bevande)

Vino bianco e nero in fiasco

Caffè e grappa del Foresto Sparso

Vi bianch e négher 'n fiäsch

Cafè e grapa dè Furèst

€ 25,00

INFORMAZIONE E PRENOTAZIONE: Tel: 030713650 – Cell. 3341403399

Email: info@cortebreda.it

www.cortebreda.it