

... IN PROGRAMMAZIONE..



Borgo di Tragliata
Agriturismo Biologico e Dimora Storica

DOMENICA 19/02/2012 BRUNCH INVERNALE
CON ANIMAZIONE, TRUCCO E PREMIAZIONE
MASCHERA DI CARNEVALE PIÙ BELLA PER BAMBINI

DOMENICA 26/02/2012 BRUNCH INVERNALE
CON INTRATTENIMENTO PER BAMBINI

DOMENICA 04/03/2012 BRUNCH INVERNALE
CON INTRATTENIMENTO PER BAMBINI

DOMENICA 11/03/2012 BRUNCH INVERNALE
CON INTRATTENIMENTO PER BAMBINI



Per maggiori info contattaci al 06 66 87 393 -
info@tragliata.it

DOMENICA 05/02/2012

**BRUNCH INVERNALE CON SPETTACOLO DI MAGIA
E ANIMAZIONE PER BAMBINI:**

ANGOLO ANTIPASTI:

Degustazione Salumi e formaggi di Norcia-F.lli Lanzi
Prosciutto sgambato, salame a fiaschetta, ciauscolo
pancetta arrotolata, mortadella al cinghiale, pecorino
stagionato, ricotta salata di pecora, cacio affumicato,
fiordilatte vaccino

ANGOLO DEI PRIMI:

Lasagna formaggio e pancetta, Orecchiette con
broccoletti e pecorino, Zuppa di farro di Norcia

ANGOLO DEI SECONDI:

Spalla di maiale e Salsicce a punta di coltello con
lenticchie di Castelluccio e patate al rosmarino
Verdure invernali dall'orto del Borgo

ANGOLO DELL' OMELETTE

Preparazione dell'omelette dal vivo

ANGOLO DEL PANE:

Ciabatta, grissini artigianali, focaccia alle noci e olive

ANGOLO DESSERT:

Mousse al cioccolato bianco, nero e caffè, budino
diplomatico, cannoli siciliani, tozzetti con Vin Santo,
mandarini e Sorbetto

... BUFFET PER I BAMBINI ...

Piccoli frittini, lasagna al ragù, hamburger, patatine
fritte

Adulti: €30,00 p.p. acqua e caffè inclusi

**Bambini: Per ogni adulto pagante 1 bambino
gratis – Eventuali altri bambini € 10,00 p.p.**

DOMENICA 12/02/2012

**BRUNCH A KM 0 CON DISCO E KARAOKE PER
BAMBINI:**

ANGOLO ANTIPASTI:

pizzette e focaccine dal forno a legna, prosciutto
caldo affumicato del Borgo al taglio servito con salsa
al rafano, formaggi del Pastore di "Tragliatella",
salumi del Borgo: coppa di testa, pancetta, guanciale
e salsicce di fegato serviti con pane cotto al forno a
legna e grissini caserecci, fagottini di verza bio

ANGOLO DEI PRIMI:

Pasta casereccia con broccoli, pomodoro e guanciale
Crespelle con ricotta fresca e spinaci su salsa di
radicchio e noci, Zuppa del contadino

ANGOLO DEI SECONDI:

Prosciutto di maiale del Borgo con salsa di mele bio
di Amatrice, Stinco di Vitello al rosmarino
Verdure invernali del Borgo e patate alle olive

ANGOLO DEL PANE:

Ciabatta, focaccia alle noci, focaccia alle olive

ANGOLO DESSERT:

preparazione a Buffet di Crepes: marmellata
casereccia, nutella e pinoli, zuppa inglese con al
kermes, crostate del borgo, tartelle crema e mele

... BUFFET PER I BAMBINI ...

Piccoli frittini, lasagna al ragù, kebab di pollo,
patatine fritte

Adulti: €30,00 p.p. acqua e caffè inclusi

**Bambini: Per ogni adulto pagante 1 bambino
gratis – Eventuali altri bambini € 10,00 p.p.**