



Gentili Ospiti,  
anche quest'anno l'Agriturismo La Casa di Botro è lieto di festeggiare insieme a Voi le Vostre ricorrenze.

Vi proponiamo di seguito 2 menù che abbiamo appositamente studiato per queste ricorrenze: questi menù, che abbinano alla verdura ed agli ortaggi di nostra produzione materie prime sceltissime, sono preparati con maestria dai nostri Chef e vengono serviti con garbo e cortesia dal nostro personale di sala: faranno della Vostra festa una giornata davvero indimenticabile!

Contattateci telefonicamente (tel. 0961/966592 oppure 339/7431410) per un incontro: definiremo insieme il Vostro menù.  
Saremo inoltre lieti di illustrarVi i piatti che abbiamo realizzato per le persone con speciali esigenze (diabete, celiachia, intolleranze alimentari, ecc.).

Vi aspettiamo nel nostro Agriturismo!

### **Menù a base di Pesce**

#### **Per iniziare.....**

Gambero lardellato con crema di asparagi e parmigiano su sfoglia di pane

#### **Gli Antipasti**

Insalata di mare Gamberi in salsa aurora  
Pesce spada marinato con tocchetti di rucola  
Salmone marinato agli agrumi  
Baccalà in agrodolce Cappelante gratinate  
Involtini di melanzane

#### **I Primi piatti**

Risotto ai crostacei  
Paccheri al gambero e pomodorini pachino

#### **I Secondi piatti**

Filetto di spigola al pane profumato  
Frittura di calamari e verdure pastellate  
Crudità di stagione

#### **Il Dessert**

Composta di frutta esotica con sorbetto a limone  
Torta del festeggiato

#### **La Cantina**

Vini bianco rosso rosato Cirò  
Bibite Acqua minerale Caffè Amari

#### **Prezzo a persona 48.00 euro**

Nel menù sono compresi fiori come centro tavola + cartoncini menù e locandine posti assegnati

### **Menù a base di Carne**

#### **Per iniziare.....**

Involtino di carne lardellato con crema di asparagi e parmigiano su sfoglia di pane

#### **Gli Antipasti**

Tagliere di salumi e formaggi  
Prosciutto crudo Lardo maturo Coppa di collo Salsiccia Soppresata  
Pecorino Bocconcini di mozzarella Ricottine  
Tortino di patate Parmigiana di melanzane Zucchine frangi pane  
Muffin con salame tipico e formaggio

#### **I Primi piatti**

Tagliolini con salsiccia porcini e pachino  
Lasagnette di verdure

#### **I Secondi piatti**

Cosciotto di vitellino lattante  
Oppure  
Involtino di vitello Bracioline di maiale allo spiedo  
Salsiccia allo spiedo Pollo ripieno

Patate alla fornaia

#### **Il Dessert**

Fragole con gelato e panna  
Torta del festeggiato

#### **La Cantina**

Vini bianco rosso rosato Cirò  
Bibite Acqua minerale Caffè Amari

#### **Prezzo a persona 48.00 euro**

Nel menù sono compresi fiori come centro tavola + cartoncini menù e locandine posti assegnati

**I menù possono inoltre essere personalizzati e modificati a Vostra scelta con la vasta serie di portate, sia a base di pesce sia di carne, presenti nella nostra linea gastronomica.**