

Orazio

ALBERGO RISTORANTE

Via S. Antonio, 31 — Sale Marasino (Brescia)

www.albergoristoranteorazio.it - ristoranteorazio@libero.it

tel. 030.986174 - 338.8520776 - 328.0267867

Menù della Zucca 2025

Tubetti con crema di zucca e pancetta croccante

*Filetto di maialino con purè di zucca e patate con
salsa ai frutti di bosco*

*Gelato al fiordilatte con salsa alla zucca e polvere
di liquirizia*

Caffè

Coperto e Acqua Minerale inclusa (Vini esclusi)

€ 30.00 per Persona

**Menù valido per la cena di venerdì 5, il pranzo e la
cena di Sabato 6 e per il pranzo e la cena di
Domenica 7**

K

Menù
ZUCCA
2025

PRIMO

Gnocchi di ricotta con
crema di zucca, gambero
croccante e bisque di
accompagnamento

SECONDO

Merluzzo in crosta di spezie
con dadolata di zucca
croccante e riduzione al
gusto liquirizia

DOLCE

Cheesecake alla zucca e
amaretto

EURO 40

Acqua San Pellegrino, Panna
1 bicchiere di vino
Caffè

Date di servizio:

Giovedì 4 sera, Venerdì 5 sera. Sabato 6 pranzo e cena
Domenica 7 pranzo

Villa Kinzica

via provianciale n. 1 - tel: 0307284104 email: info@villakinzica.it

Agriturismo Le Fontane
Via Fontane 29 Sale Marasino
030 9867137 – 338 5983803

Proposta per settimana della zucca

Riso carnaroli al Franciacorta con zucca e veli di liquirizia

* * *

*Filetto di maialino spadellato ai tre pepi con vellutata e
chicche croccanti di zucca*

Contorno di patate al forno e rosmarino

* * *

*Coppa di gelato al fior di latte con frutti di bosco
dell'azienda*

Caffè Acqua minerale

Proposte a 35,00 € escluso vino



*Zucca al forno, gamberi del mediterraneo, cream cheese e
riduzione al balsamico*

*Ravioli di Zucca, crema al parmigiano e polvere di
amaretti*

Polpo glassato, Zucca e cipolle di Tropea in Agrodolce

Torta di zucca e gelato fiordilatte

Incluso coperto e acqua

50€



Gnocchetto di zucca, fonduta di silter e aceto balsamico

Petto d'anatra, crema di zucca e zucca al forno

Cremoso al cioccolato e zucca, crumble alla vaniglia

Acqua, coperto

45 €

Ristorante Vela

MENU DELLA ZUCCA

Risotto crema di zucca e funghi porcini spadellati

Calamari ripieni di zucca, rosti di patate ed erbette
ripassate

Crema al limone con brunoise
di zucca e cereali croccanti

Acqua, bicchiere vino Vela di Soleville
e coperto incluso

38 Euro