

AGRITURISMO Cà Isotta News-Letter n° 4

Ciao a TUTTI carissime amiche e carissimi amici...
eccoci ancora insieme,
pronti a presentarVi le novità di FINE ed INIZIO d'ANNO!!!!
La passata festa di Halloween ci ha regalato una **NOTTE HORROR**
veramente... DA URLO!!!



Per il dolce abbiamo raggiunto
il castello stregato,
circondato da fantasmi, pipistrelli,
corvi e gatti neri, cappelli delle streghe
e teschi in gelatina di drago.

Non hanno saputo resistere al nostro
richiamo: streghe, vampiri, bambole di
pezza, pirati, diavoletti, mostri, professori
pazzi, isteriche e tutta la famiglia
Addams al completo



L'aperitivo delle fettucchiere
ha dato il via ad un susseguirsi di piatti
maledetti: bare e dita dei morti,
nidi di pipistrelli ai funghi allucinogeni,
fauci di vampiro insanguinate,
zucca squartata con risotto,
topi, lucertole, ossa rotte,
scope di strega, teschi di polenta,
ragnetti in salamoia.



I tre vincitori del concorso sono stati:
1° premio cena gratis: LERCHI
2° premio bottiglia Merlot: CUGINO IT
3° premio bottiglia Merlot: PROF. PAZZO
ed il mostriacattolo Riehy con i suoi due
aiutanti, sono accorsi al richiamo di
Halloween portando a tutti
i biglietti stregati della lotteria,
che hanno fatto vincere
due tazzine con due marmellate
dell'Agriturismo, una bottiglia di nocino
ed una fontana dei desideri.

Ma... passato Halloween, siamo in attesa delle
TANTO AMATE FESTIVITÀ
e noi di Cà Isotta abbiamo già pensato a divertenti iniziative...

un goloso e tradizionale menu natalizio,
un elettrizzante e divertente cenone di Capodanno,
una festa dell'epifania con tante sorprese per tutti!!!



MENU' di NATALE



ANTIPASTI

Stuzzichini appetitosi misti
Volauvent ai Funghi Porcini
Polentine alla Fontina
Spiedini Colorati
Ovetti ripieni con Aceto Balsamico

PRIMI PIATTI

Tortellini in Brodo di Cappone
Tortelloni di Ricotta alle Noci
Lasagnette all'Ortica con Funghi Porcini

SECONDI PIATTI

Tacchinella all'Arancia in Agrodolce
Agnello al forno con Patate rustiche al Rosmarino
Spinaci Mantecati

DOLCI

Fondata di Cioccolata con Frutta Fresca
Mascarpone con Pandoro
Crostate e Biscottini Natalizi

*Acqua e Vino della vendemmia 2008: Barbera, Merlot, Pignoletto, Sauvignon
Digestivi e Caffè*



Il menù ha un costo a persona di
euro 40.00 per adulto,
euro 20.00 per bambino.



Per un **ULTIMO DELL'ANNO**

esplosivo...

Abbiamo l'onore di avere con noi
un gruppo musicale da brivido... i

THE BEALE STREET

che si esibiranno per noi dalle 10 di sera
in tutte le loro performans...

Durante la serata non potranno mancare

**GIOCHI, IL MERCANTE IN FIERA, UNA SUPER
TOMBOLA DI CAPODANNO CON RICCHI PREMI**

POI... La **MUSICA** esploderà da mezzanotte fino al mattino!!!

CENONE DI CAPODANNO

ANTIPIASTI

Stuzzichini appetitosi misti
Volauvent ai Funghi Porcini
Polentine alla Fontina
Spiedini Colorati
Ovetti ripieni con Aceto Balsamico

PRIMI PIATTI

Crespelline di Ricotta con Speck e Noci
Nidi di Tagliolini all'Ortica con Salmone e Caviale,
Strigoli al torchio di Cà Isotta

SECONDI PIATTI

Faraona all'Arancia
Lombo Arrosto con Patate al Forno
Cotichino con Lentichie

DOLCI

Fonduta di Cioccolata con Frutta Fresca
Mascarpone con Panettone
Crostate e Biscottini di Capodanno

Acqua e Vino della vendemmia 2008: Barbera, Merlot, Pignoletto, Sauvignon

Digestivi e Caffè

Il menù ha un costo a persona di
euro 50.00 per adulto,
euro 25.00 per bambino.



EPIFANIA, che tutte le

festezze si porta via,
ci sorprenderà
con una ricca lottoria

...e la BEFANA

dalla sua scopa lancerà
calze e carbone
per tutti... a volontà!!!

MENÙ DELL'EPIFANIA

ANTIPASTI

Spuma di Mortadella con Grissini rustici
Torta Salata con Verdure e Salsiccia

PRIMI PIATTI

Lasagne al Forno
Crespelle alla Boscaiola
Stigoli al torchio di Cà Isotta

SECONDI PIATTI

Galletto Ruspante alla Cacciatore con Polenta
Mangiatina Rustica con:
Tigelle, Crescentine, Salumi, Giardiniera di Verdure,
Ricottina, Misto Pecorino, Pesto, Confetture di Prugne e di Pere.

DOLCI

Fonduta di Cioccolato con Frutta Fresca
Mascarpone con Dolcetti misti della Befana
Calza per tutti i bambini

*Acqua e Vino della vendemmia 2008: Barbera, Merlot, Pignoletto, Sauvignon
Digestivi e Caffè*

Il menù ha un costo a persona di
euro 30.00 per adulto,
euro 15.00 per bambino.

Per informazioni e per le Vostre prenotazioni
chiamateci ai numeri 051-6703113 oppure 347-9790095.

E per ogni comunicazione contattateci
all'indirizzo e-mail: info@caisotta.it

Abbiamo così concluso il nostro consueto appuntamento,
Vi salutiamo e... arriveremo alla prossima news-letter!!!