



Menù degustazione week end
16-17, 23-24 Febbraio e 2-3 Marzo

Tagliere di salumi tipici

Crostino con lardo

Sott'olio

Strudel di sfoglia ai funghi porcini con crema di parmigiano

Flan di spinacetti novelli e salsa di pomodoro alle verdure

Tortino brisé al prosciutto cotto, fontina e champignon spadellati

Cotechino con verza stufata all'aceto di mele

•

“Carnaroli” allo Spumante con cuori di carciofo spinosi

Tagliolini all'uovo con crema di zucca e fonduta di taleggio

Gnocchetti di patate al ragù di salsiccia e funghi porcini

•

Sorbetto

•

Filettino di maiale scaloppato in crosta di erbe con patate novelle alla salvia

Cappello del prete stufato al Bonarda con polenta morbida

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)