



Menù di San Valentino

“Aperitivo della Corte” con focaccia ligure

•

Salumi tipici al piatto con gnocco fritto

Crostino dorato con guanciale stagionato al pepe

Cipolline borretane all’aceto balsamico

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

•

“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

Tomino alla piastra su battuto di verdure grigliate

•

Coppa di fragole con panna

Bavarese all’arancia con salsa al fondente

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)