



*Menù degustazione week end  
11-12, 18-19 e 25-26 Maggio*

Tagliere di salumi tipici

Crostino dorato con mousse di ricotta e zola al miele di castagno

Sott'olio

Tacchinella lamellata in salsa yogurt al verde

Falda di peperone alla bagna cauda

Tortino di sfoglia con fontina stagionata e prosciutto cotto

Flan di parmigiano con fonduta tartufata

•

“Carnaroli” con funghi porcini

Gnocchetti di patate con zucchine in fiore mantecate alla crescenza

Lasagnette verdi gratinate con ragù di manzo al Bonarda

•

Sorbetto

•

Lombatina di maiale con funghi prataioli prezzemolati e patate al forno

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche con misticanza di stagione

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

**(35 euro vini e bevande incluse)**