



Menù di Ferragosto 2019

Tagliere di salumi tipici con gnocco fritto

Crostino dorato con lardo

Funghetti di bosco all'olio extra-vergine

Millefoglie di tacchinella in gelatina alle erbe

Bruschetta croccante con pomodoro fresco, basilico e mozzarella filante

Cestino di sfoglia con parmigiana di zucchine

Flan di ricotta con julienne di carote e peperone con fonduta di datterino tiepido

•

“Carnaroli” allo Spumante mantecato alla provola affumicata e

fiammiferi di prosciutto di Parma

Maccheroncini trafiletti al bronzo con ragù di salsiccia e zucchine in bianco

Mezzelune ripiene di ricotta e melanzane violette al burro fuso e

lamelle di tartufo nero estivo

•

Sorbetto

•

Reale di vitello al ginepro e pepe nero con patate lionesi

Vitellone tiepido alla moda inglese con insalatona nizzarda

•

Pesche di Volpedo in coppa con mousse allo yogurt, salsa al lampone e granella di pistacchio

Mini tiramisù alla Nutella

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(45 euro vini e bevande incluse)