



*Menù degustazione week end
3-4 e 10-11 Agosto*

Tagliere di salumi tipici

Sott'olio

Prosciutto crudo di Parma con melone

Insalata di nervetti con peperoni in agrodolce e julienne di sedano verde

Melanzane in carpione prezzemolate

Barchetta di perini gratinati con ripieno vegetale

Torta brisè agli asparagi e crescenza

•

“Carnaroli” allo Spumante e pepe rosa con riccioli di raspadura

Ravioloni di carni bianche al burro fuso e tartufo nero estivo lamellato

Lasagnette vegetariane gratinate

•

Sorbetto

•

Lombatina di maiale ai funghi porcini trifolati

Coniglio nostrano con peperoni e olive

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)