



*Menù degustazione week end
12-13, 19-20, 26-27 Ottobre*

Tagliere di salumi tipici

Sott'olio

Crostino dorato con mousse al tonno

Insalata russa

Carpaccio scottato con vinaigrette alla senape dolce e raspadura al balsamico

Torta salata con funghi porcini e fontina

Cotechino con purè di patate alle erbe aromatiche

•

“Carnaroli” allo Spumante mantecato alla provola fumè e prosciutto crudo
Pappardelle all'uovo con bocconcini di salsiccia e pomodoro fresco al basilico

Lasagnette verdi gratinate al forno con ragù di manzo al Bonarda

•

Sorbetto

•

Lombatina di maiale con demi-glace al marsala, uvetta e pinoli con patate al forno

Cappello del prete stufato con polenta morbida

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)