



*Menù degustazione week end*  
*21-22, 28-29 Settembre e 5-6 Ottobre*

Tagliere di salumi tipici

Sott'olio

Crostino dorato con lardo venato

Giardiniera di verdure dell'orto al tonno

Nervetti di vitello con sedano verde e peperoni in agrodolce

Flan di zucca con fondutina al taleggio

Cotechino con spinaci al burro

•

“Carnaroli” allo Spumante con zucchine in fiore e pinoli tostati

Raviolone di carni bianche e patate alla crema di mascarpone e guanciale croccante

Gnocchi di semola e spinaci gratinati

•

Sorbetto

•

Filetto di maiale in crosta di sfoglia al prosciutto crudo con patate al forno

Bocconcini di scamone di manzo in umido con gremolata di verdure

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

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