



*Menù degustazione week end
7-8, 14-15 e 21-22 Marzo*

Tagliere di salumi tipici

Sott'olio

Prosciutto crudo con ananas cubettato

Insalatina di lingua e prosciutto con julienne di sedano verde croccante

Tortino di sfoglia ai carciofi e ricotta

Flan di radicchio tardivo e vellutata di robiola

Cotechino con purea di ceci al rosmarino

•

“Carnaroli” alla crema di zucca e taleggio

Gnocchetti verdi con pomodoro fresco, burro fuso e salvia

Lasagnette gratinate al forno al ragù di manzo al Bonarda

•

Sorbetto

•

Lombatina di maiale al passito e uvetta con patate sabbiose

Girello di manzo scottato alle erbe aromatiche con misticanza

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)