



*Menù degustazione week end
4-5, 11-12 e 18-19 Luglio*

Tagliere di salumi tipici

Sott'olio

Crostino dorato con rosellina di carne salada, pecorino dolce e miele

Prosciutto crudo di Parma con pere alla senape

Straccetti di tacchino grigliato, crema di rafano e uva rosè

Involentino di melanzana violetta con ricotta al pepe nero

Tortino brisé ai funghi porcini freschi e asiago

•

“Carnaroli” allo spumante e lamelle di tartufo nero estivo

Gnocchetti di patate con funghi porcini freschi

Lasagnette in bianco con julienne di verdure dell'orto

•

Sorbetto

•

Filettino di maiale in sfoglia al prosciutto crudo con patate lionesi

Tagliata di manzo con funghi porcini freschi trifolati

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)