



Menù di Ferragosto 2020

Tagliere di salumi tipici

Cipollotti all'agro

Crostino dorato con mousse di zola al miele

Involtino di bresaola gelatinato al caprino

Carpaccio di manzo scottato con tartufo nero estivo e raspadura

Insalata di patate con julienne di emmental e salsa allo yogurt

Strudel di sfoglia vegetariano

Tortino di pasta di pane con crescenza e olive taggiasche

Flan di ricotta con zucchine, carote e fondutina di pomodoro ramato

•

“Carnaroli” allo spumante con funghi secchi e scaglie di tartufo nero estivo

Tagliolini in salsa di peperone e pesto di rucola

Cannelloni di crepes alla nizzarda

•

Sorbetto

•

Noce di vitello al marsala con patatine novelle

Tagliata di scamone al pepe e burro alle erbe con insalatina estiva

•

Coppa di pesche al Moscato

Cheesecake al fondente

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(45 € vini e bevande incluse)