



*Menù degustazione week end  
29-30 Agosto, 5-6 e 12-13 Settembre*

Tagliere di salumi tipici

Sott'olio

Crostino con lardo

Carpaccio di lonza al pepe rosa, con pomodoro fresco e basilico

Insalatina capricciosa con julienne di prosciutto cotto

Tortino di pasta di pane con crescenza e olive taggiasche

Flan di zucchine e carote con fondutina al parmigiano

•

“Carnaroli” allo zafferano con funghi porcini

Batalavar al sugo di stufato

Tagliolini alla crema di melanzana

•

Sorbetto

•

Noce di vitello al marsala con patate al forno

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche con misticanza di stagione

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

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