



## *Menù degustazione week end 10-11, 17-18 e 24-25 Ottobre*

Tagliere di salumi tipici

Sott'olio

Crostino con lardo

Giardiniera di verdure alla piemontese

Cotolette in carpione di cipolla di Breme e uvetta passita

“Erbazzone”

Salsiccia grigliata in umido di verdure

•

“Carnaroli” alla crema di zucca, fonduta di taleggio e polvere di amaretto

Pappardelle al radicchio tardivo

Crepes gratinate ai funghi porcini

•

Sorbetto

•

Spalla di vitello alle erbe aromatiche con patate al forno

Faraona al cartoccio con aglio e rosmarino con misticanza di stagione

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

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