



*Menù degustazione week end
1-2 e 8-9 Maggio 2021*

Tagliere di salumi tipici
Crostino dorato con lardo
Sott'olio

Insalatina capricciosa con julienne di prosciutto cotto
Falda di peperone con bagna cauda

Tortino brisè con melanzane marinate, champignon e toma stagionata
Flan di zucchine con fondutina di pomodoro fresco

•

“Carnaroli” alla milanese con ragù di vitello e sugo di funghi porcini
Tagliatelle con battuto di cinghiale in salmi
Ragioli di magro al burro nocciola e salvia

•

Sorbetto

•

Punta di petto di vitello al vino bianco ed erbe aromatiche con patate al forno
Girello di vitellone all'inglese con brunoise di verdure croccanti

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa
Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)