



*Menù degustazione week end
15-16, 22-23, 29-30 Maggio e 2 Giugno 2021*

Tagliere di salumi tipici

Crostino dorato con lardo e miele con granella di nocciole

Sott'olio

Insalata russa in salsa tonnata

Carpaccio di vitellone con concassè di pomodoro fresco e salsa capperi

Cestino di sfoglia agli asparagi e fondutina di pecorino dolce

Flan di ceci speziato al rosmarino

•

“Carnaroli” allo Spumante e lamelle di tartufo nero estivo

Chicche di patate al battuto di faraona al marsala

Tagliatelle rosse alla crema di zucchine e pancetta croccante

•

Sorbetto

•

Spalla di vitello glassata al Riesling con mirepoix di patate sabbiose

Filetto di maiale in crosta di sfoglia con salsa alla senape con misticanza di stagione

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)