



*Menù degustazione week end
16-17, 23-24, 30-31 Ottobre, 1 Novembre 2021*

Tagliere di salumi tipici

Crostino dorato con lardo, scaglie di mandorle e miele

Sott'olio

Bianchi di Spagna in insalata con cipolla rossa

Strudel di sfoglia con verdure grigliate e scamorza affumicata

Flan di peperone con salsa all'acciuga

Salame cotto con bagnetto verde

•

Risotto alla crema di zucca e fontina d'alpeggio

Raviolone di patate e funghi porcini al burro spumeggiante

Pappardelle al ragù di cinghiale in salmì

•

Sorbetto

•

Punta di petto di vitello al Riesling con patate sabbiose

Tagliata di manzo al pepe rosa con misticanza di stagione

•

Dessert

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)