



*Menù degustazione week end
6-7, 13-14 e 20-21 Novembre 2021*

Tagliere di salumi tipici
Crostino dorato con mousse di prosciutto affumicato
Sott'olio
Insalata di tacchino con salsa al rafano e uva rosè
Torta brisé con funghi porcini e montasio
Crostone di polenta con ragù di salsiccia
Salame cotto con purè di ceci al rosmarino
•
Carnaroli con funghi porcini
Tortelli di zucca con crema di nocciole
Crespella con ricotta e verdure gratinate con pomodoro fresco
•
Sorbetto
•
Cosciotto di maiale salmistrato glassato con patate al forno
Cappello del prete stufato con polenta morbida
•
Dessert
•
Caffè e digestivo della casa
Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)