



*Menù degustazione week end
14-15, 21-22 e 28-29 Maggio, 2 Giugno 2022*

Tagliere di salumi tipici

Crostino con piccola tartare di fassona piemontese

Sott'olio

Julienne di vitello all'aceto balsamico e cubetti di pecorino dolce

Insalatina di fagioli bianchi di Spagna con cipolla novella di Tropea

Involtino di melanzana grigliata ripieno di verdure in agrodolce

Tortino di sfoglia con radicchio e provola affumicata

•

Carnaroli alla milanese con fondutina di zola e noci

Gnocchetti di patate caserecci al ragù di ossobuco e salvia frita

•

Spalla di vitello con demi-glace al marsala con patate al forno

Roast beef con vinaigrette al limone ed erbe aromatiche con misticanza di stagione

•

Dessert

•

Caffè

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)