



*Menù degustazione week end  
4-5, 11-12 e 18-19 Giugno 2022*

Tagliere di salumi tipici

Crostino con mousse di ricotta alle olive

Sott'olio

Nervetti di vitello con sedano verde e peperoni in agrodolce

Straccetti di tacchinella in salsa di senape prezzemolata

Trota brisè con melanzane grigliate e funghetti champignon trifolati

Terrina di sfoglia di ricotta e spinaci su fonduta di parmigiano

•

Carnaroli allo Spumante con ragù di vitellone in bianco

Crespelle gratinate ai funghi porcini

•

Reale di vitello alle erbe aromatiche con patate sabbiose

Tagliata di lombo al pepe verde con misticanza di stagione

•

Dessert

•

Caffè

Vini Montini

**(35 euro vini e bevande incluse)**