



*Menù degustazione week end  
25-26 Giugno, 2-3 e 9-10 Luglio 2022*

Tagliere di salumi tipici

Crostino con mousse di formaggio e cipolla rossa caramellata

Sott'olio

Zucchine prezzemolate in carpione

Flan di pomodoro ramato con pesto al basilico

Perina gratinata con ripieno di carne e salsiccia

“Erbazzone”

•

Carnaroli mantecato con zucchine in fiore e crescita della Valle Staffora

Tagliolini all'uovo al tartufo nero

•

Prosciutto al forno con demi-glace al miele e patate al burro e rosmarino

Tagliata di vitellone con rucoletta e riccioli di raspadura

•

Dessert

•

Caffè

Vini Montini

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