



*Menù degustazione week end  
24-25 Settembre, 1-2 e 8-9 Ottobre 2022*

Tagliere di salumi tipici  
Crostino con lardo e scaglie di mandorle  
Sott'olio  
Involtino di speck al taleggio gelatinato  
Marinata di lonza con concassè di pomodoro fresco al basilico  
Guazzetto di salsiccia grigliata e peperone  
Tortino salato con radicchio, noci e pesto di rucola  
•  
Carnaroli allo Spumante mantecato alla provola affumicata  
Ravioli di stufato con sugo di brasato al Bonarda  
•  
Cosciotto di maialino da latte al miele con patate al forno  
Tagliata di scamone alle erbe aromatiche con misticanza di stagione  
•  
Dessert  
•  
Caffè  
Vini Montini

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