



*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)