



*Menù degustazione week end
5-6, 12-13, 19-20 Novembre 2022*

Tagliere di salumi tipici

Crostino con paté di olive e ricotta

Sott'olio

Insalatina capricciosa con julienne di prosciutto affumicato

Falda tiepida di peperone con salsa bagna cauda

Tortino salato di spinaci novelli e fondutina tartufata

Salame cotto nostrano con purè di patate al rosmarino

•

Carnaroli alla zucca Berrettina con fonduta di taleggio

Gnocchetti verdi di patate e spinaci alla piemontese

•

Filettino di maiale in crosta di sfoglia con mele renette e prugne con patate al forno

Bocconcini di cinghiale con polenta morbida

•

Dessert

•

Caffè

Vini Montini

(35 euro vini e bevande incluse)