

# *Menù degustazione*

*Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo  
Acciughe del Mar cantabrico, pane cotto in forno a legna e burro  
Mondeghili in salsa al pomodoro  
Flan di verdure e leggera fonduta di parmigiano*

*Risotto Carnaroli Riserva San Massimo  
con pere porri e taleggio brembano*

*Magatello di vitello rosato, senape e miele  
con contorno di verdure croccanti*

*Dessert*

*Caffè e amari nazionali*

*Vini: Vini: Cantine Tudernum  
(una bottiglia ogni 4 persone)  
Acqua Panna e San pellegrino*

# *Menù degustazione*

*Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo  
Flan di verdure e leggera fonduta di parmigiano  
Mondeghili in salsa al pomodoro  
Castagne cuneesi con lardo di Arnaud*

*Risotto Carnaroli Riserva San Massimo  
alla milanese con midollo di bue*

*Cotoletta alla milanese ad "Orecchia d'elefante"  
una ogni quattro persone*

*Dessert*

*Caffè e amari nazionali*

*Vini: Cantine Tudernum  
(una bottiglia ogni quattro persone)  
Acqua Panna e San pellegrino*

# *Menù degustazione*

*Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo  
Flan di verdure e leggera fonduta di parmigiano  
Mondeghili in salsa al pomodoro  
Lingua alla piastra aromatizzata al balsamico*

*Risotto Carnaroli Riserva San Massimo alla milanese  
con Ossobuco di vitello*

*Dessert*

*Caffè e amari nazionali*

*Vini: Vini: Cantine Tudernum  
(una bottiglia ogni quattro persone)  
Acqua Panna e San pellegrino*