

Menù degustazione

*Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo
Fiori di zucca ripieni di ricotta artigianale Curci, basilico e
brumoise di zucchine e melanzane
Mondeghili in salsa al pomodoro
Carpaccio di rapa rossa, gel di limoni e verdure dell'orto*

*Risottino Carnaroli Riserva San Massimo con
asparagi e limone caramellato*

*Magatello di vitello rosato con salsa di senape e miele
e verdure croccanti*

Caffè e amari nazionali

Acqua Panna e San pellegrino

*Vini: Cantine Tudernum
(una bottiglia ogni 4 persone)*

Menù degustazione

Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo

Flan di verdure e leggera fonduta di parmigiano

Mondeghili in salsa al pomodoro

*Fiori di zucca ripieni di ricotta artigianale Curci, basilico e brumoise di
zucchine e melanzane*

*Risotto Carnaroli Riserva San Massimo
alla milanese*

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

Caffè e amari nazionali

Acqua Panna e San pellegrino

*Vini: Cantine Tudernum
(una bottiglia ogni quattro persone)*

Menù degustazione

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

*Passatelli asciutti fatti in casa
salsiccia profumata al timo e fonduta di pecorino di grotta*

Controfiletto di manzo, senape e prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo

Caffè e amari nazionali

Acqua Panna e San pellegrino

*Vini: Cantine Tudernum
(una bottiglia ogni quattro persone)*