

Menù degustazione

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

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

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

Caffè e amari nazionali

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

Acqua panna e acqua San Pellegrino

Menù degustazione

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

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

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

Caffè e amari nazionali

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

Acqua Panna e acqua san pellegrino

Menù degustazione

*Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo
Lingua alla piastra aromatizzata al balsamico
Mondeghili in salsa al pomodoro
Magatello di vitello rosato con verdure primaverili*

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

Caffè e amari nazionali

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

Acqua panna e acqua San Pellegrino