

APERITIVO DELLO CHEF

1 ANTIPASTO

Selezione di salumi con Prosciutto di Parma

Culaccia di Rossi e fiocco di culatello

Coppa salame e strolghino con bocconcini di torta fritta

OPPURE

Ricottina calda su letto di misticanza con pomodorini e olio extra vergine VEGETARIANO

1 PRIMO

Tortelli di erbetta alla parmigiana VEGETARIANO

OPPURE

Risotto alla zucca con polvere di amaretti e fondutina di taleggio VEGETARIANO

OPPURE

*Delizie di ricotta con vellutata di piselli, guanciale croccante e nocciole del Piemonte
(VEGETARIANO senza guanciale)*

SECONDO

*Medaglioni di arista avvolti in pancetta e fiammeggiati al whisky di torba
con patate al forno*

VEGETARIANO Sformato di verdure con fondutina di taleggio

DESSERT

Gelato al lambrusco con crema al mascarpone

Col di Luna Cuvée di Valmonte

Lambrusco Monte delle Vigne

Caffè e digestivi