

Menù degustazione dal 25 al 27 novembre 2022

Tagliere di affettati, pecorino, frittata con verdure, friggione, salsa di pomodori verdi del nostro orto, marmellata e piccole crescentine

Crepes ai funghi di bosco gratinata al forno

Balanzoni al burro e salvia

Gramigna prosciutto crudo, broccoli e grana

Brasato di manzo al "barbera del Tenente"

Salsiccia ubriaca in umido

Patate al forno

Tigelle

Dolci assortiti, di Mirella, fatti in casa

I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera

I nostri liquori: Nocino, Amarena, Lamponi e Mora

Siamo aperti il venerdì e sabato alla sera, **sabato**, la domenica e festivi a pranzo.

È gradita la prenotazione al 3482283289.

I piatti possono subire variazioni in base alla disponibilità delle materie prime

SI CHIEDE GENTILMENTE DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati