

*Menù degustazione dal 17 al 19 Marzo 2023*

*Tagliere di affettati, pecorino, frittata con verdure, friggione, fagioli in umido, marmellata e piccole crescentine*

*Crespella gratinata ai funghi porcini*

*Balanzoni al burro e salvia*

*Maltagliati con guancialetto e rosmarino*

*Stracotto di capocollo (maialino) al tegame*

*Tortino di verdure con fonduta di parmigiano e aceto balsamico*

*Patate al rosmarino*

*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, 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*