

***Menù degustazione del 26-27-28 luglio 2024***

*Tagliere di affettati, pecorino, frittata con verdure, friggione, melone  
marmellata e piccole crescentine*

*Lasagnetta verde alla bolognese*

*Tortelloni con ricotta ed erbe, crema di peperoni gialli e scaglie di  
ricotta salata*

*Tagliatelle con pomodorini confit e pancetta croccante*

*Lonza di maialino (fredda) con dadolata di nettarine e valeriana*

*Bocconcino di coniglio al Pignoletto del "Tenente"*

*Patate al rosmarino*

*Tigelle*

*Dolci assortiti, di Mirella, fatti in casa*

*I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera*

*I liquori: Nocino, Amarena, Lamponi e Mora fatti con nostra frutta  
biologica*

*Euro da 35 a 40 per persona adulta*

*(che comprende 1 bottiglia ns vino ogni 3/4 persone, acqua, caffè e ns liquori)*

***Siamo aperti il venerdì e sabato alla sera, sabato, 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 AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE***

***EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE***

***Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati***