

Menù degustazione del 4-5-6 ottobre 2024

Tagliere di affettati (prosciutto di Parma-mortadella igp Bologna-salame salumificio Franceschini), pecorino casaficio Valsamoggia, frittata con verdure, giardiniera del "Tenente", friggione, marmellata del "Tenente" e piccole crescentine

Lasagnetta con pesto al basilico, mandorle e pomodorini confit

Tortelloni con ricotta fresca e noci conditi con fonduta di parmigiano e riduzione al balsamico

Tagliatelle verdi con ragù alla bolognese

Costoline di maialino miele e salsa bbq cotte a bassa temperatura

Coniglio spadellato al pignoletto del "Tenente"

Patate al rosmarino

Tigelle integrali di nostra produzione

Dolci assortiti, di Mirella, fatti in casa

I nostri vini: Pignoletto, Cabernet, Barbera

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

Euro da 35 a 40 per persona adulta

(comprende 1 bottiglia ns vino ogni 4 persone, acqua, caffè e ns liquori)

Tutte le paste sono fatte a mano da noi

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