

Menù degustazione del 6-7-8 settembre 2024

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

Lasagnetta ai funghi porcini

Tortelloni con ricotta, noci e fonduta di formaggio

Strozzapreti con crudo di Parma e pomodorini confit

Spalla di maialino lardellata con cipolla rossa in agrodolce

Polpette di carne con misto bosco

Patate al rosmarino

Tigelle integrali di nostra produzione

Dolci assortiti, di Mirzella, 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