



# Menu Degustazione

## 1-2-3 Novembre 2024

### Entrée di Benvenuto

Crostino con hummus di ceci  
e focaccina con lardo venato

### Antipasti

Salame artigianale e coppa al Bonarda  
Ciambelline di patate  
Tarte tatin con cipolla rossa caramellata  
Sformato dal cuore fondente al tartufo  
Frittelle di zucca alla cannella

### Primi

Carnaroli del Pavese con pere e taleggio  
Caramelle di pasta fresca alla zucca con burro,  
salvia e mandorle tostate

### Secondo

Costine di maiale glassate al forno con miele di  
castagno e patate arrosto  
oppure  
Scottichina con fieno di porri

### Dessert a scelta

Caffè

### Prezzo a persona

€ 45,00 Vini Inclusi

Bonarda, Barbera e Pinot nero vinificato in bianco  
1 Bottiglia ogni 4 pp.

