



UN APERITIVO DA RICORDARE

Tagliere con crudo di Parma e gnocco fritto

Finger di tartare di cervo con riduzione al misto bosco

Crocchette valtelinesi

Mondeghili con salsa di Sant'Ambrogio

Uovo poche con tartufo nero su crema di porro

Primo piatto di chef Massimiliano

DRINK A SCELTA TRA:

Calice di prosecco

Calice di vino rosso/bianco della casa

Spritz

Analcolico fruttato

Acqua e coperto inclusi

30 euro a persona



APERITIVO TO REMEMBER

Platter with Parma ham and fried gnocco

Deer tartare finger with mixed forest reduction

Valtellina croquettes

Mondeghili with Sant'Ambrogio sauce

Few eggs with black truffle on leek cream

First course by chef Massimiliano

DRINKS TO CHOOSE BETWEEN:

Glass of prosecco

Glass of house red/white wine

Spritz

Fruity non-alcoholic

Water and cover charge included

30 euro per person