

# menù degustazione carne

*meat tasting menù*

Terrina d'anatra e pistacchi,  
misticanza al balsamico e marmellata di cipolla rossa  
*Duck terrine with pistachios, balsamic salad and red onion jam*

Passatelli saltati al crudo di Parma e fiori di zucca  
in fonduta di Parmigiano e gocce di ristretto al vino rosso  
*Dry "passatelli" with Parma ham, courgettes flowers,  
Parmesan cream and red wine sauce*

Filettino di maiale bardato al forno, salsa Pignoletto  
e spinaci freschi al burro  
*Roasted pork fillet, Pignoletto cream and butter fresh spinach*

Tortino caldo di carote e amaretti,  
gelato allo zabaione di Albana passito  
*Hot carrots and amaretti cake with egg-nog ice-cream*

€ 29,00 bevande escluse

I menù del Paniere  
Menù a Km. Zero 'dalla Vigna alla Tavola'  
Cucinando con il Vino