

DA AMERIGO SAVIGNO 30 APRILE - 1 MAGGIO 2021

MENU DEGUSTAZIONE ESCLUSIVO PER GLI OSPITI DELLA LOCANDA

SCOPERTA E NATURA

**SUI SENTIERI DI CAMPAGNA ALLA RICERCA DEI SAPORI DI STAGIONE IN UN MENU
NEL QUALE VI PROPONIAMO SEI ASSAGGI DEI NOSTRI PIATTI PIU' CLASSICI**

TORTA SEMINTEGRALE DI SPUGNOLE, RICOTTA ED ERBE SPONTANEE

OPPURE

**BATTUTA AL COLTELLO DI BIANCA MODENESE CON TARTUFO SCORZONE,
SCALOGNO, OLIO EXTRAVERGINE E SALE CAMILLONE (+2 EURO)**

TAGLIATELLE VERDI AI FUNGHI PRUGNOLI

**RAVIOLI DI FRIGGIONE
CON PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI DI BIANCA MODENESE**

OPPURE

LASAGNE AL RAGU' BIANCO E TARTUFO SCORZONE (+4 EURO)

UOVO MONTATO AL TARTUFO MARZUOLO

CAPOCOLLO DI MAIALE BRADO DI RAZZA MORA CON CIPOLLOTTI GRATINATI

OPPURE

**TAGLIO DI COSCIA DI DAINO DELL'APPENNINO LEGGERMENTE AFFUMICATO CON LEGNO
DI CILIEGIO E PERO, SERVITO CON TUBERI, TARTUFI, VEGETALI, ERBE E FRUTTI
(+4 EURO)**

DOLCE A SCELTA

**IL COSTO DEL MENU A SEI PORTATE E' DI 60 EURO
SE NON VOLETE IL DOLCE IL COSTO DEL MENU E' DI 55 EURO
IL PREZZO E' A PERSONA, ACQUA E CAFFE' COMPRESI, VINI ESCLUSI**

**PER UN'ESPERIENZA COMPLETA, POSSIAMO ACCOMPAGNARE IL MENU CON TRE CALICI DI VINO SCELTI
TRA LE MIGLIORI PRODUZIONI DEI COLLI BOLOGNESI
15 EURO A PERSONA**