

# **MAST CÒT 3 E 4 OTTOBRE 2020**

## **MENU' ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DOP**

**SABATO 3 PRANZO E CENA // DOMENICA 4 SOLO PRANZO**

### **ANTIPASTO:**

€**10,00** PARMIGIANO BIANCA, FRITTATA, CARPACCIO DI ZAMPONE CON SCAGLIA DI PARMIGIANO DI ROSOLA E GNOCCHINI FRITTI

### **PRIMI:**

€**12,00** RISO VIALONE NANO FINITO CON TOSONE FRITTO, CIALDE DI CROSTA DI PARMIGIANO DI ROSOLA E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DOP

€**12,00** TORTELLACCI PAGLIA E FIENO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO DI BIANCA MODENESE E ACETO BALSAMICO DOP

### **SECONDI:**

€**16,00** IL CONIGLIO IN UMIDO

FINITO CON ACETO BALSAMICO DOP

E CIPOLLE BIANCHE ALL'ACETO BALSAMICO IGP

€**16,00** ROAST-BEEF D CON PARMIGIANO DI BIANCA MODENESE E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DOP E PURÈ

### **DOLCE:**

€**7,00** GELATO AL MASCARPONE MANTECATO CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DOP

€**7,00** CREPE ALLA CREMA CON MOUSE DI FRAGOLE E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DOP

**MENU' DEGUSTAZIONE A SCELTA € 35,00  
(ANTIPASTO+ 1 PRIMO + 1 SECONDO + 1 DOLCE)  
BEVANDE ESCLUSE**