

osteria con crotto
Crott dal Murnee

Menù di aprile 2024

Tagliere di Sciur	15€
<i>tris di affettati, tris di formaggi vaccini e stuzzicherie della casa</i>	(1, 4, 7, 11)
	<i>servito con 2 tris di stuzzicherie, ogni tris aggiuntivo 2,5€</i>
Tris di formaggi di capra	10€
serviti con miele e confetture	(7)
<i>tris di formaggi di capra</i>	
<i>serviti con miele di castagno, confettura alla rosa e lampone e confettura alle pere e zafferano</i>	
Pizzoccheri del Murnee	Specialità del Crotto 14€
<i>pizzoccheri fatti in casa trafiletti al bronzo, conditi con coste, patate, formaggio e burro di fattoria</i>	(1, 7)
Risotto alle mele essiccate, bababietola ed aglio orsino	14€
<i>vialone nano  mantecato servito con gocce di crema alla barbabietola emulsione di aglio orsino e mele essiccate</i>	(7, 9, 12)
Gnocchi di patate fatti in casa alla crema di piselli	14€
guancia e polline d'api	
<i>gnocchi di patate fatti in casa saltati al burro, serviti su crema di piselli, guancia croccante e polline di api</i>	(1, 3, 7, 9)

Sfilacciato di maiale alle erbe, 15€
servito con purea di patate e verdure

maiale arrostito alle erbe, servito su purea di patate e verdure di stagione (7, 8)

Carciofi ripieni al sugo e scaglie di polenta essicata 15€

carciofi ripieni e fritti seviti con il loro sugo e scaglie di polenta essicata (1, 3, 7)

Coniglio porchettato Specialità del Crotto 18€

con contorno di stagione (-)

medaglioni di coniglio disossato ripieno di lardo e salvia arrotolato in pancetta tesa

La buca l'è minga straca.. 6€

assaggio di formaggi dal gusto deciso, perfetti per terminare l'ultimo bicchiere di vino (7)

Dolci dalla cucina 6€

per gli allergeni dei dolci del giorno chiedere al personale di sala

Coperto, servizio, pane fatto in casa 2€

pane nero ai 7 cereali (1, 11 e tracce di 6, 8)