



osteria con crotto



Crott dal Murnee

2022
MENÙ DI NOVEMBRE

FORMAGGI DI CAPRA CON CONFETTURA & MIELE € 9

tris di formaggi di capra bio con miele di castagno e confettura a scelta tra "pere e zafferano" o "petali di rose"

TAGLIERE DI SCIUR € 15

tris di affettati, tris di formaggi vaccini e stuzzicherie della casa

PIZZOCCHERI DEL MURNEE € 12

pizzoccheri fatti in casa conditi con formaggio, burro di fattoria, coste e patate

specialità del Crotto

RISOTTO AL TOPINAMBUR, NOCCIOLE E POLVERE DI CAVOLO NERO € 12

vialone nano mantecato con crema di topinambur, nocciole tritate e polvere di cavolo nero

BUCATINI CON PESTO DI PUNTARELLE, MISSOLTINO E STAGIONATO DEL CROTTO € 12

bucatini fatti in casa saltati in padella con pesto di puntarelle, missoltino sbriciolato e grattugiata di latteria stagionato 1 anno in crotto

CAZOEULA CON POLENTA € 17

la nostra Cazoeula, vincitrice del Festival 2022, servita con polenta

CARDI GRATINATI € 11

cardi al forno gratinati con besciamella al latteria

CONIGLIO PORCHETTATO CON CONTORNO DI STAGIONE € 18

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

specialità del Crotto

LA BUCA L'È MINGA STRACA.. € 5

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

DOLCI DALLA CUCINA € 6

PER APERTURE EXTRA E MENÙ DEDICATI AI GRUPPI

VISITA WWW.CROTTDALMURNEE.IT

PRENOTAZIONI E ASPORTO AL 371 322 3859