



osteria con crotto



Crott dal Murnee

MENÙ DI SETTEMBRE ²⁰²²

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 affinato in crotto e burro di fattoria **specialità del Crotto**

RISOTTO SCAROLA, UVA NERA, SPUMA DI CRESCENZA E POLVERE DI MANDORLE € 12

vialone nano mantecato con scarola, uva nera, spuma di crescenza e polvere di mandorle

BUCATINI FATTI IN CASA CON CREMA DI ZAFFERANO, ZUCCHINE E CRACKER DI BRESAOLA € 13

pasta trafilata al bronzo con crema di zafferano, zucchine in stick e cracker alla bresaola

MAIALE ALLE PRUGNE ED ERBE AROMATICHE € 13

polpa di maiale al forno cotto con prugne ed erbe aromatiche, servito con contorno di verdure

MILLEFOGLIE DI VERDURE SETTEMBRINE € 11

fogli di pasta brisè ripieni di verdure di stagione e ricotta vaccina

CONIGLIO PORCHETTATO CON CONTORNO DI VERDURE € 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

MENÙ DEGUSTAZIONE € 35

APERTURE

DAL MERCOLEDÌ AL SABATO A CENA - DOMENICA E FESTIVI A PRANZO

PRENOTAZIONI AL 371 322 3859