

CORTE FRANCA

7^A
EDIZIONE

ALLA RISCOPERTA DEL SALMÌ



DAL 28 OTTOBRE AL 28 NOVEMBRE 2021

MENU DEGUSTAZIONE NEI LOCALI ADERENTI



- VIA SERADINA, 9 -

Antipasto con salame di Montisola e crostini al lardo
Tagliolini di grano saraceno al salmì di lepore

Magatello in crosta con contorno

Formaggio

Dolce della casa

½ vino - acqua

Caffè

€ 30,00

VENERDÌ E SABATO SERA,
DOMENICA A PRANZO

È gradita la prenotazione
030.9828033



- VIA ENRICO MATTEI -

Antipasto di formaggi Slow Food d'alpeggio e salumi Az. Al Berlinghetto

Pappardelle al salmì d'asino

Dolce d'autunno

Acqua e caffè

€ 30,00 vini esclusi

GIOVEDÌ E VENERDÌ SERA,
SABATO E DOMENICA A PRANZO
E A CENA

È gradita la prenotazione
347.1278891



- VIA ROMA, 25 -

Salame di cervo e crostini con patè di salmi

Tagliatelle al salmì di folaga

Spezzatino di cinghiale con patate in umido

Tiramisù variegato al pistacchio

Acqua

Caffè

€ 30,00 vini esclusi

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA
A PRANZO E A CENA

È gradita la prenotazione
030.8364089
3487551720



- CREMIGNANE D'ISEO -

Salame di cervo mortadella di cinghiale polenta con salmi di lepore lardo aromatizzato

Tagliatelle al ragù di capriolo Pennette al salmì di folaga

Costata di cervo ai ferri Braciola di cinghiale con patate o insalata

Dolce della casa

Caffè

€ 30,00 bevande escluse

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA

È gradita la prenotazione
030.980536



NEI LOCALI ADERENTI
TROVERETE
IL LIBRETTO
CON LE RICETTE
DELLA NOSTRA
TRADIZIONE!

