

Osteria La Miniera



Menù Tartufo 2022

Il Tartufo Nero del Garda

(Tuber Aestivum Vitt./Tartufo Uncinato)

Naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente)

è presente in ogni piatto

con abbinamenti studiati per esaltarne al meglio le qualità.

Crocchette di Coniglio e patate nostrane, crema di Fagioli della Valvestino e Finferli croccanti

Vellutata di brodo vegetale con Amarone e gnocchi di zucca e Tombea

Maccheroni fatti in casa di farina di Castagne in salsa di Porcini e cialda croccante all' olio Bio

Stracotto di manzo in infusione di riduzione di marsala, crema di mais bianco ai formaggi di Tremosine

Terrina gelata al latte di mandorle, cremoso al fondente e streusel all' uvetta e pepe

Euro 45,00 escluse le bevande

Euro 62,00 con selezione di Vini abbinati

**Solo su prenotazione
da Venerdì 23 Settembre fino a Domenica 9 Ottobre.**

Per info/prenotazioni tel. 0365-760225