



*Quando la tradizione continua  
dal 1950.....*

*Menù della Tradizione*

*Tagliere di salumi della casa  
Verdure dell'ortolano sott'olio  
Torta salata con radicchio rosso e taleggio*

\*\*\*\*\*

*Fettuccine di pasta fresca con ragù di cinghiale  
Casoncelli alla bergamasca*

\*\*\*\*\*

*Filettino di maiale cotto a bassa temperatura  
con salsa ai funghi  
Patate al forno*

\*\*\*\*\*

*Gelato fior di panna con frutti rossi*

\*\*\*\*\*

*Caffè*

*Vini  
Rosso Barbera "Az. Il Poggio"  
Minerali*

*€ 35,00*

*Tel. 035-550073  
info@camoretti.it*



*Quando la tradizione continua  
dal 1950.....*

*Menù Rosmarino*

*Culatello di Parma  
Coppa Piacentina  
Salame della casa  
Polenta con lardo  
Torta di verdure e formaggio di malga*

\*\*\*\*\*

*Risotto Carnaroli mantecato al tartufo nero e taleggio  
Foiade di pasta fresca con funghi porcini*

\*\*\*\*\*

*Magatello di vitello con salsa al pepe rosa  
Patate al forno e verdure al burro*

\*\*\*\*\*

*Semifreddo al croccantino con salsa di cioccolato*

*Oppure*

*Torta con Moscato e Prosecco (suppl. €. 3,00 a persona)*

\*\*\*\*\*

*Caffè*

*Vini  
Bianco Cortese “Az. Il Poggio”  
Rosso Barbera “Az. Il Poggio”  
Minerali*

*€ 40,00*

*Tel. 035 550073  
info@camoretti.it*