

Table d'hôtes  
&  
Epicerie  
Gourmande

Produits  
&  
Cuisine  
Italienne



nino  
pino  
lino  
il ristorante della pasta

## De Crémone ou de Mantoue, la mostarda dans tous ses états...

Vendredi 17 janvier 2025

Menu 31,90€

### Antipasti

hors d'oeuvre

**Focaccia di Recco, Prosciutto di Parma e mostarda di pomodoro**

*focaccia « maison » à la mozzarella, chiffonnade de jambon de Parme, tomate verte aigre-douce à la moutarde*

### Primo caldo

Les pâtes

**Ravioli di zucca e amaretti, selvia selvatica e mostarda di mele alla mantovana**

*Ravioli de courge et macarons, beurre de sauge et moutarde de pommes de Mantoue*

### Secondo caldo

Plat de résistance

**Gran bollito misto e mostarda cremonese**

*Le pot-au-feu à l'italienne, grand classique de la cucina italiana, et fruits confits à la moutarde de Crémone*

### Dolci e pasticceria

Desserts ou pâtisseries

**Mela meringata con frutti canditi alla mostarda cremonese**

*Pomme rôtie et meringuée farcie aux fruits confits et moutarde de Crémone*

### Vini Italiani

Vins d'Italie

**TERRE SICILIANE IGT CARRICANTE 2021 – 4,90€ / 12cl ou 19,90€ / 75cl**

*100 % raisins carricante. Nez de melon et de cèdre. Bouche fraîche et corps moyen, aux notes de sureau et fruitées.*

**BRACHETTO D'ACQUI DOCG MONTERIDOLFO 2020 – 4,90€ / 12CL ou 19,90€ / 75cl**

*100 % raisins brachetto. Nez aux notes de rose et fraise. Corps léger, un peu tannique. Idéal sur les plats aigre-doux.*

