

**IL GLICINE E LANTERNA**  
**Azienda Agrituristica**

Presenta

**I MENU' D'AUTUNNO**  
Percorsi Gastronomici

**Il Castagno**

La Coppa e il Prosciutto Crudo di Parma  
I Crostoni ai Funghi  
Le Frittelle di Farina di Castagne

Le Tagliatelle ai Funghi

L'Agnello di Zeri con le Patate e i Funghi

Il Dolce della Nonna  
Il Caffè

**La Vite**

La Coppa, il Salame, il Lardo di Colonnata  
I Funghi in Olio di Oliva  
La Torta di Verdure

I Tortelli al Sugo di Funghi e Salsiccia

Le Scaloppine di Vitello con i Funghi Trifolati

Il Dolce della Nonna  
Il Caffè

**Il Noce**

Il Prosciutto Crudo di Parma  
Le Verdure Ripiene  
I Funghi Ripieni

Il Risotto con i Funghi Porcini

L'Arrosto di Vitello con i Funghi Fritti

Il Dolce della Nonna  
Il Caffè

## **Il Melo**

La Culaccia  
Le Frittelle di Salvia e Rosmarino  
Le Tartine con il Tartufo Nero

Le Linguine al Tartufo

La Cinta Senese e l'Insalatina

Il Dolce della Nonna  
Il Caffè



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, si ricorda che la prima prenotazione è vincolante per quanto riguarda il menù del giorno.

Numero massimo di partecipanti: 30 persone circa.

Prezzo € 25,00 bevande escluse.

Informazioni e prenotazioni:

[info@glicine-lanterna.it](mailto:info@glicine-lanterna.it) - tel.: 0187.460050

**Il Glicine e la Lanterna**  
AZIENDA AGRITURISTICA  
di Graziella Sarti  
Località la Querceta 54027  
Vignola di Pontremoli (MS)

[www.glicine-lanterna.it](http://www.glicine-lanterna.it)