

# *Merto on Maple*

## **Menu Vegetariano**

### **Primo Corso**

***Carciofi crudi all'olio di prima spremitura, cuore di sedano,  
Parmigiano Reggiano invecchiato 36 mesi***

*Raw artichoke heart in cold first-pressed Extra Virgin Olive Oil, celery, mache, 36 month aged Parmigiano Reggiano*

### **Secondo Corso**

***Involtini di melanzane al pomodoro e basilico***

*Eggplant rolled with Parmigiano Reggiano and parsley, oven baked, our special homemade fresh tomato and basil sauce*

### **Terzo Corso**

***Taglioline ai 40 rossi al tartufo nero fresco, Parmigiano Reggiano & Ravioli di kamut erbette e noci***

*Handmade 40 organic egg yolks taglioline with Umbria fresh black truffles, and Parmigiano Reggiano & Handmade kamut flour ravioli stuffed with bietine and Parmigiano Reggiano, tossed with walnuts, parsley and garlic melted in butter*

### **Quattro Corso**

***Tartrá: flan di parmigiano, funghi trifolati, crema di bagnacauda leggera***

*Parmigiano Reggiano flan, sautéed wild mushrooms, light bagnacauda sauce*

### **Quinto Corso**

***Dolce Dalla lista***

*Guest's choice from dessert menu*

\$58