

Menu degustazione
Domenica 20 Ottobre 2013

Piccola degustazione di antipasti

*Battuta di manzo con tete de moine, pancetta tesa al pepe,
salame nostrano tagliato a coltello, giardiniera Piemontese,
San Daniele con paté di vitello, peperoni cotti al forno in salsa verde*

Tortino ai porcini in crema di toma della Valsesia

Assaggi di due primi piatti

Risotto alla zucca gialla con sugo di piccione

Gnocchetti di farina di castagne alla fonduta di Castelmagno

Dallo spiedo a legna

Controfiletto di manzo con croccante di parma

Patate allo scalogno

Cinghiale al Civèt con polenta fritta

Composta di pasticceria

*Torta della Diodona alle mandorle e
bavarese ai frutti rossi con salsa all'inglese*

Caffè

Menù a euro 42,00 escluse le bevande

Bambini:

Pasta al pomodoro, Milanese con patate fritte, gelato

Menù a 25,00 euro