

Speciale Pasqua
Piatti della tradizione

Quiche Lorainne

*Scottadito di agnello con julienne di verdure
saltate*

Capretto al forno con patate

*Fine pasto dedicato a
tutti gli ospiti*
*Apertura Uovo di
Pasqua*

Antipasti

Lumache “Borgogna” sei pezzi

Tagliere di salumi nostrani (salam d’la duja, salame nostrano di montagna, lardo d’Arnad e paletta di Coggiola) accompagnati da giardiniera di verdure di nostra produzione

Crespelle con verdure croccanti e leggera Bagna Caòda

Antipasto misto piemontese (tomino miele e noci, vitello tonnato, lingua al verde, terrina di acciughe e peperoni, battuta di Fassone Piemontese a coltello)

Tartare di Fassone Piemontese battuta a coltello con julienne di carciofi e scaglie di Grana

Flan di zucca con fonduta di Maccagno e cannolo di Parmigiano

Scaloppa di Foie gras con fico caramellato e pane aromatizzato

Primi Piatti

Tajarin con ragù di Cervo fatti in casa

Carnaroli con Gorgonzola e pere

Polenta concia

Ravioloni fatti in casa ripieni d'Oca con il suo fondo

Vellutata di Zucca e Rocher di Tomino con Sesamo, Chia e Papavero

Gnocchi con fonduta di Maccagno fatti in casa

Zuppa "Mitunà"
(Toma, verza, pane, lardo e brodo di carne)

Agnolotti di carne fatti in casa in brodo di gallina

Secondi Piatti

Cappello del prete stracotto al “Coste della Sesia” con polenta

Bocconcini di cervo al civet con polenta

Milanese con patate fresche fritte

*Roast beef all’Inglese condito col suo fondo e Purè di patate e
uovo*

Fonduta, polenta e uova al tegamino

Indivia brasata con valeriana su letto di crema di pane

*Piccola selezione di formaggi tipici
con composte fatte in casa e mostarde*

Secondi Piatti

Insalata d'Autunno

*(Indivia, noci, uva, Erborinato ai mirtilli, fichi secchi
e crostini di pane)*

Costata di Fassone con contorni (gr. 600 ca.)

Manzetta Prussiana con contorni (da gr.500 a gr.700)

Tagliata di Angus con patate al forno

*Filetto di Garronese con crema di Gorgonzola e contorno di
stagione*

**GENTILE CLIENTE SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE CHIEDI PURE
INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE.
SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI**

Dolci

Torta di mele con crema Chantilly

Tortino al fondente con cuore bianco e zenzero

Selezione di sorbetti

Bonnet

Semifreddo ai cantucci con salsa Malaga e Vin Santo

Carpaccio di Ananas

Semifreddo al torroncino con salsa al fondente e Rhum

Potete accompagnare il vostro dessert con un flut di:

Barolo chinato

Passito

Ratafià