

## **PIATTI PROPOSTI PER LA CREAZIONE DI UN MENU'**

### **ANTIPASTI DI PESCE**

Composta di mare tiepida con olive taggiasche e timo novello  
Darna di salmone al vapore con insalata russa e salsa Aurora  
Salmone marinato al pepe rosa e finocchietto con limoncella all'arancia  
Tonno affumicato su rucoletta selvatica con battuto di pomodorini e balsamico  
Insalatina di polipo con fagioli cannellini, pepe nero e olio extra vergine  
Filetto di coregone carpionato all'aceto di Arneis e verdure  
Veli di trota affumicati con gamberi di fiume e olio alle noci  
Carpaccio di baccalà marinato ai fichi secchi e balsamico

### **ANTIPASTI DI SALUMI**

La nostra selezione di salumi tipici  
(Palette, Salame di Felino, Coppa piacentina, Crudo di Parma)  
Prosciutto di Praga e ananas gratinati al profumo di curry  
Bresaola di punta d'anca stagionata su insalatine con tomino fresco alle spezie  
Lombo di maiale fumé con composta di pere e grana  
Prosciutto d'anatra all'arancia con focaccina al rosmarino  
Mocetta e lardo d'Arnad con pane nero e miele  
Gigot d'agnello alle erbe con tomino fresco  
Assortimento di salumi di selvaggina (secondo stagione +€ 3,00)

### **ANTIPASTI DI CARNE**

Petto d'anatra rosato al miele e zenzero con cialda alle noci  
Insalatina di galletto con sedano, mele renette e yogurt  
Veli di petto d'oca affumicato all'aceto balsamico  
Carne salada su primizie di stagione, scaglie di grana e delicata alla senape  
Fagottino di fassone con radicchio e pecorino di fossa  
Rotolo di tacchinella con speck e zucchine, mostarda di cipolle  
Tonno di coniglio marinato alle erbe aromatiche

## **ANTIPASTI VEGETARIANI**

Spuma di ricotta "sairass" con pane integrale e miele alla cannella

Flan di erbetto con fonduta di Maccagno al sentore di tartufo

Flan di broccoli con coulis di parmigiano

Rotolo di fior di latte con rucola, paté di olive nere e prosciutto crudo

Sformato di reggiano e pere Williams con paletta tiepida

Tortino di sfoglia alla fantasia di funghi e maggiorana

Sformato di carote e mascarpone con vellutata di peperoni

Bocconcini di prosciutto crudo, mozzarella e olive

Torretta di verdure e scamorza con olio al basilico

Involtini di melanzane alla partenopea

Timballo di verdure con mozzarella e origano

## **PRIMI**

Risottino con gamberi e zucchine/radicchio/peperoni

Risottino con scamorza, noci e pepe rosa

Risottino al Cartize e erbe aromatiche

Risottino con verdure di stagione e Brie

Risottino con funghi/carciofi/asparagi/zucca e tartufo (secondo stagione)

Pennette saltate al profumo di mare e pomodoro fresco

Strigoli con guanciale, pomodoro, ricotta e basilico

Crespelle gratinate con spinaci, prosciutto e fontina

Lasagnette al ragout d'agnello e erbe aromatiche

Raviolini del plin al sugo d'arrosto e parmigiano

Ravioli di magro al burro di menta e pomodorini

Cannelloni alla fonduta di melanzane, pesto e pecorino

## **PIATTI DI MEZZO**

Filetto di scorfano in guazzetto alla mediterranea

Girella di cernia con zucchine e delicata allo zafferano

Medaglione di salmone al vapore con crema di peperone rosso

Saltimbocca di spada con crudo e salvia all'Erbaluce

Filetto di persico grigliato con erbe aromatiche

## **SECONDI**

Tagliata di garronese con rucola, pomodorini e salsa di soia

Medaglione di Angus alla fantasia di pepi e Armagnac

Arrosto della vena alla glassa di funghi porcini e timo

Porchetta disossata e farcita alle erbe aromatiche

Filetto di maialetto con prugne e pancetta

Tutte le portate sopra citate verranno servite con un contorno di vostra scelta:

Patatine rosolate alle erbe

Crostatine di patate e scalogno

Patatine novelle rosolate

Bouquet di verdure saltate al burro

## **TORTE**

Millefoglie ad alzata

Torta di frutta a cuore o rettangolo (Pan di Spagna, crema e frutta)

Tartufata ad alzata (Chantilly, pan di Spagna, sfogliato scuro, oppure Crema al cioccolato con sfogliato bianco)

Saint Honoré ad alzata o rotonda

Meringata alla frutta e panna (ad alzata o rotonda)

## **SORBETTO**

Sorbetto al limone

Sorbetto al pompelmo rosa

Sorbetto alla vodka

Sorbetto alla grappa e frutti di bosco

## **SERVIZIO CANTINA**

Roero Arneis- Azienda Agricola Val del Prete

Langhe Rosso- Azienda Agricola Vajra

Moscato d' Asti – Azienda Agricola Tranchero