

MENU' AUTUNNO

Antipasti

Vitello tonnato (5. 12. 13. 14.)

bis: carpaccio di cervo con salsa di mirtilli (12. 13.) + glara con fonduta di toma di Balboutet (3. 9. 14.)

Tagliere di bosco: affettati di selvaggina e tome nostrane (12. 3.)

Flan di cavolo nero con bagna cauda (3. 5. 9. 14.)

Tartare di carne fassona con tuorlo di quaglia e aromi (14. 12. 9.)

Primi

Tajarin alla zucca con castagne, salsiccia e fiocchi di formaggio Plaisentif (3. 9. 14.)

Tagliatelle al pino mugo con funghi porcini e Castelmagno (3. 9. 14. 13.)

Gnocchi di patate di Prigelato con granella di nocciole piemontesi (3. 9. 14. 2.)

Risotto alla barbabietola, toma Blu del Monceniosio e frutta secca (3. 2.)

Secondo

Tagliata di filetto (peso 200 gr) al timo con scalogno al sale e zucca

Lonza arrosto con senape all'antica e miele di Prigelato con chips di mele (12. 11. 9.)

Hamburger di carne fassona in pane con crema di toma di Plaisentif e chips di patate viola di Prigelato (9. 3.)

Hamburger di cinghiale con mele caramellate al rosmarino con cioccolato fondente al peperoncino salato (12.)

Piatto alpino: polenta con fonduta di toma di Balboutet e scelta di 2 accompagnamenti tra salsiccia in umido, cervo al cioccolato, cinghiale alla cacciatore (3. 12. 13. 9.)

Polenta gratin

Dolci

Le nostre crostate (9. 2.)

Mele che passione: lo strudel o la tarte tatin* (9.)

Panna cotta (come vuoi tu) (3.)

Panna cotta alla lavanda con crumble al cioccolato salato (3. 9.)

Il bunet della tradizione piemontese (3. 2. 14.)

Il tirAMIsu (3. 9. 14.)

Tortino dal cuore caldo al cioccolato** (3. 9. 14.)

Crema Catalana (3.)

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1. ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2. FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3. LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4. MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5. PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6. SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7. SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8. CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9. GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10. LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- 11. SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12. SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14. UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 