



ANTIPASTI DI TERRA

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI DELLE VALLI

Brisaula della Valdossola "Divin Porcello", giambun di Masera "Divin Porcello", salame di testa "Divin Porcello", piccolo cacciatore, mortadella "Divin Porcello", pancetta affumicata cotta al miele "Luigi Guffanti", robiola di bufala "Luigi Guffanti", capra cenere "Luigi Guffanti", toma d'alpeggio Valle Antrona "Luigi Guffanti", tuma persa "Luigi Guffanti", servita con marmellata di arance, giardiniera di verdure fatta in casa e focaccia al carbone vegetale

BRUSCHETTA ALLE 3 CONSISTENZE

Pomodoro datterino tricolore condito, basilico, fiordilatte, ricotta fresca in crema e stracciatella pugliese

TARTARE DI FASSONA "COALVI"

Servita con giardiniera di verdure fatta in casa e scaglie di nostrale

BRUSCHETTA AL TARTUFO

Con crema di tartufo artigianale "Az. Agr. Fasciani" L'Aquila, con grattugiata di ricotta d'alpeggio semistagionata selezione "Luigi Guffanti"

POLPETTINE DI FASSONA "COALVI"

Con salsa di pomodoro datterino di Sicilia fatta in casa

PRIMI PIATTI DI TERRA

PAPPARDELLE CON RAGOUT DI CERVO

Fatte in casa con farina di semola biologica e granella di nocciole Giffoni

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Fatte in casa

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti fatti in casa, guanciale nostrano "Divin Porcello" Masera, tuorlo d'uovo pastorizzato, pecorino romano DOP e pepe nero.

RISOTTO AL NEBBIOLO CON TOMA DELLE VALLI

SECONDI PIATTI DI TERRA

FIorentina DI FASSONA "COALVI"

Del peso di circa 1-1,3 Kg, per una o due persone, accompagnata con patate al timo

COSTATA DI FASSONA "COALVI"

Con patate al timo e burro

TAGLIATA DI FASSONA "COALVI"

Con crema di erborinato di bufala "Luigi Guffanti" e noci piemontesi servito con verdure di stagione

Oppure con rucola e pomodorini

CONTORNI

* In caso di impossibilità a reperire il prodotto fresco, verrà utilizzato quello congelato all'origine

** Prodotto fresco all'origine, trattato con abbattimento per bonifica sanitaria o conservazione