

PROPOSTA MENÙ ESTATE 2026

Antipasti

Trota in saor di moscato

Terrina di melanzane

Battuta al coltello, scaglie di Castelmagno

Strudel di verdure con crema di peperoni e mele

Uovo in crosta con spinaci e fonduta di nostrale

Parmigiana di melanzane, burrata e pomodorini

Primi Piatti

Agnolotti erbette e ricotta, pomodoro e basilico

Maltagliati integrali con zucchine e zafferano della Valle Grana

Tajarin di grano saraceno, melanzane, pomodorini e ricotta

Secondi

Arrosto di capocollo piastrato

Roast beef di vitello piemontese, verdure grigliate

Ribs di maiale cotte a bassa temperatura

Dolci

Antico Bonet alle nocciole

Frolla di castagne con mirtilli

Semifreddo di frutta in base al periodo (ramasin, more, lamponi)

Persi pien (in stagione)

Panna cotta