

La Zucca

RISTORANTE

ANTIPASTI

“Trota del Bricco” salmonata, affumicata, insalatina di sedano e mele,
condimento allo yogurt -20 -

Insalata di lessso di manzo, barbabietola, crauti rossi e mostarda di mele e agrumi - 20-

Filetto di vitello “al rosa” , fichi caramellati all'aceto, salsa al foie gras - 22-

Cipolla farcita con salsiccia ed amaretti, fonduta al gorgonzola - 18 -

Baccalà mantecato, vellutata di cannellini, pane bruschettato al peperoncino - 20-

Sempre presenti

Acciughe del mar Cantabrico, burro d'alpeggio, “bagnèt”, pan brioche di segale -17 -

Prosciutto crudo Vigezzino di Pierino Bona con giardiniera di verdure - 17 -

PRIM PIATTI

Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto - 18 -

Gnocchi di zucca, prosciutto crudo vigezzino, amaretto, cannella, parmigiano, burro - 18 -

Tagliolini "cacio e pepe" valsesiano - 18 -

Lasagnetta, gorgonzola, radicchio, noci - 18 -

Cannelloni di galletto, riduzione al marsala - 18 -

SECONDI PIATTI

Guancia di vitello al forno, pere al burro e in crema, riduzione al vin brulé - 26 -

Coniglio farcito con frittata alle erbe e olive taggiasche, spinaci in padella - 26 -

"Cappello del prete" brasato al "Ghemme", purea di patate e gocce di mirtilli - 25 -

Costolette di agnello alla piastra, radicchio stufato - 28 -

(segue --->)

MENU DEGUSTAZIONE

per tutto il tavolo

Filetto di vitello "al rosa" , fichi caramellati all'aceto, salsa al foie gras

Baccalà mantecato, vellutata di cannellini, pane bruschettato al peperoncino

Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto

Gnocchi di zucca, prosciutto crudo vigezzino, amaretto, cannella, parmigiano, burro

Guancia di vitello al forno, pere al burro e in crema, riduzione al vin brulé

Carrello dolci (max 3 assaggi)

- 68 -

per persona escluso coperto,
carrello formaggi e bevande

“CARRELLO DEI FORMAGGI”

Tutti i nostri formaggi sono di nostra esclusiva ricerca presso produttori , alpeggi e affinatori locali

Selezioni “a vista” da carrello, prezzo variabile in base alla scelta (2/3 euro al pezzo)

“IL CARRELLO DEI DOLCI”

Produciamo quotidianamente tutti i dolci presenti sul carrello

Selezioni dal carrello, prezzo variabile secondo quantità

SFORNIAMO IL PANE FRESCO OGNI GIORNO
E LO PAGATE CON IL SERVIZIO ED IL COPERTO 4€

Informiamo i gentili clienti che alcuni prodotti sono stati trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE.n.852/2004

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze

Non si possono escludere contaminazioni crociate nelle preparazioni in cucina; pertanto i nostri piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche (ai sensi del Regolamento UE n.1169/2011)

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio