

La Zucca

RISTORANTE

ANTIPASTI

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

Prosciutto crudo della Val Vigezzo con la nostra giardiniera - 16 -

Filetto di vitello al rosa, pere caramellate all'aceto e salsa al foie gras - 22-

Tarte-tatin di porri e toma fondente - 18 -

Cipolla farcita con salsiccia ed amaretti, fonduta al "frachèt" - 18-

PRIMI PIATTI

Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto - 17 -

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

Tagliolini, fonduta al parmigiano e asparagi - 18 -

Lasagnetta al cinghiale - 18 -

Cannelloni di galletto, riduzione al marsala - 17 -

SECONDI PIATTI

Guancia di maialino al forno, morbido di sedano rapa e tartufo nero estivo - 26 -

Aletta di vitello arrosto, vellutata al "Taleggino" e zafferano della Val Mastallone,
sformatino di patate - 26 -

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

Costolette di agnello alla piastra, peperoni bruciati e salsa alle erbe aromatiche - 27 -

(segue --->)

MENU DEGUSTAZIONE

per tutto il tavolo

Filetto di vitello al rosa, pere caramellate all'aceto e salsa al foie gras

Cipolla farcita con salsiccia e amaretti, fonduta al "frachèt"

Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto

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

Guancia di maialino al forno, morbido di sedano rapa e tartufo nero estivo

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

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