

Antipasti

Trota affumicata con yogurt magro, confit di lamponi e cavolo-rosso marinato

Insalata russa con gelatina di Bue, prosciutto cotto e crumble ai capperi

Carne cruda di razza Piemontese

Patata croccante con mozzarella di bufala, bagna cauda leggera e cavolo-nero

Primi Piatti

Gnocchi al parmigiano con nocciole e polvere di rape rosse

Ravioli alla carbonara con crema di broccoli e ragù di storione

Spaghetti di grano duro di Agripanetteria La Cascinetta mantecati ai cavolini di Bruxelles, salsiccia e pane alle acciughe

Agnolotti classici Monferrini al sugo d'arrosto

Secondi Piatti

Rolatina di coniglio con peperoni in agrodolce

Arrosto di vitello con finocchi marinati all'arancia

Sandwich di trota alle nocciole con ricotta di pecora

Dessert

Parfait alla Quercella, la crema di nocciole e cioccolato della Quercia Rossa

Ricotta pere e cioccolato

Millefoglie al moscato

Gli ingredienti provengono dalle nostre terre e da aziende agricole piemontesi che forniscono un prodotto di eccellenza ma molto legato alla stagionalità e alla loro disponibilità. Grande merito ai nostri cuochi Emanuele Monzeglio e Nicola Manca che creano piatti tradizionali e fantasiosi con l'offerta del territorio.

Le aziende agricole piemontesi con cui collaboriamo sono:

- *Cascina Krilya per la frutta e la verdura www.cascinakrilya.it*
- *Agritrutta per il pesce di fiume www.agritrutta.it*
- *Agrimacelleria Monfrin F.lli Micco per la carne di vitello*
- *Latteria agricola Fusero per latte e formaggi
www.aziendaagricolafusero.it*
- *Agripanetteria La Cascinetta per le farine www.agricascinetta.it*
- *La Fornace per le uova e carni bianche www.fattoriaalfornace.it*
- *Cascina Valeggia per formaggi di capra, salumi e carni
www.cascinavaleggia.it*