

ANTIPASTI:

- *Crostoni di pane nero di Coimo con lardo nostrano di montecrestese e miele d'acacia*
- *Cannoli di pasta fresca croccante con formaggio caprino aromatizzato alle erbe e emulsione di limoncella*
- *Coroncine di polenta croccante su letto di valeriana con pancetta croccante e velatura di toma formazzina*
- *Tavolozza di salumi di selvaggina e valligiani con indivia belga e moussè di formaggio*
- *Tagliata fine di manzo con salsa delicata al bettelmat e pistilli di zafferano*
- *Carpaccio di verdure crude di stagione condite all'olio di basilico e mandorle*
- *Bigné di pasta reale con trifolata di funghi porcini con vellutata di pachino*
- *Spiedini di lumache in guazzetto con trevisana grigliata*

PRIMI PLATTI:

- *Malfatti di pasta fresca alle castagne con ragù di lepre profumato al ginepro*
- *Girelle di crespelle ai funghi porcini in crosta di parmigiano*
- *Garganelli di pasta all'uovo con sminuzzato di cervo brasato al barbera*
- *Timballo di riso al lardo di Montecrestese con salsa leggera di castelmagno e olio di tartufo*
- *Pennette con pachino rucola selvatica e grattugiata di ricotta stagionata*

SECONDI PLATTI DI CARNE:

- *Filetto di manzo in crosta di speck con salsa di toma formazzina e riduzione di aceto balsamico*
- *Lombatine di cervo cotte su pietra lavica con bagnetto alla piemontese*
- *Tagliata di manzo con torretta di verdure grigliate accompagnate con salsa di pachino e pesto di basilico*
- *Scaloppata di petto d'anatra profumata all'arancio e aneto con polenta e patate alla griglia*
- *Costolette d'agnello speziate grigliate con salsa di maroni*

SECONDI PLATTI DI PESCE:

- *filettini di pesce persico dorati con nocciole croccanti prezzemolate al burro*
- *trancetti di lavarello alla salvia con crema di latte al brandy*
- *filetti di salmerino su letto di zucchine in crosta di patate*
- *trota spaccata grigliata su pietra lavica con petali di patate e polenta bianca grigliata*

DESSERT:

- *Parfaits alla nocciola con salsa vaniglia in rete di brachetto*
- *Cestini di zucchero croccante con mousse bicolore di cioccolato con salsa inglese*
- *Sfogliatine di pasta fillò croccante alle mele e mandorle con salsa profumata al gran marniere*
- *Tavolozza di dessert assortiti con cremino al mandarino*
- *Fondata di cioccolato alla frutta*

*La preparazione del risotto richiede circa venti minuti di cottura.
Quest'attesa verrà compensata dal buongusto del piatto....*

PRIMI PLATTI DI RISO:

- *risottino profumato alla grappa con ricotta stagionata in paglia*
- *risotto alla camomilla di montagna e mantecato al mascarpone*
- *risotto al barolo aromatizzato alle bacche di ginepro e chicche di castelmagno*
- *risotto con lardo di Montecrestese e stufato di zucca*