

ANTIPASTI

Cacciatorino di Moncucco al Freisa con lardo al pepe nero su crostone
Peperoni di Carmagnola con mousse di tonno, acciughe e fiori di capperi
Peperoni di Carmagnola con acciughe e foglie di menta
Peperoni di Carmagnola arrostiti con bagna caòda
Robiola di Cocconato con miele d'acacia del Colle Don Bosco e nocciole DOP
Piemonte
Involtini di asparagi di Santena gratinati al forno
Rolata di coniglio nostrano all'aceto balsamico
Rolata di pollo con julienne di verdure e riduzione all'aceto balsamico
Lingua in bagnettoverd o rùs
Bresaola di punta d'anca con pompelmo rosa
Finissima di Fassone piemontese all'albese
Coscia di fassone piemontese con scaglie di Castelmagno e nocciole DOP
Piemonte
Coscia di fassone piemontese battuta al coltello
Tonno di coniglio nostrano con julienne di verdure
Rolata di coniglio aromatizzata con cuore di sedano
Insalata di pollo alla maniera della Hilde (sedano, mele, Toma di lanzo, maionese)
Cestino della "Ciocca" (mele, Toma di Lanzo, miele d'acacia del Colle Don Bosco)
Patè di fegato d'anatra
Peperoni di Carmagnola arrostiti con Bagna Caoda
Asparagi in salsa Oro, salsa Tartara
Tradizionale insalata russa
Insalata di trippa con cipolla piatta di Andezeno e patate
Insalata di carciofi, scaglie di grana e noci
Robiola di Cocconato aromatizzata alle erbe o al tartufo nero o bianco
Sfogliata di asparagi o di carciofi o di funghi o con fonduta di Toma di Lanzo o crema valdostana
Sformato di verdure di stagione in crema di peperoni DOP di Capriglio Presidio Slow Food
Fagiano su letto di songino con riduzione di aceto balsamico e nocciole DOP
Piemonte
Tortino di carciofi o funghi con crema di Toma di Lanzo
Flan di peperoni DOP di Capriglio Presidio Slow Food con crema di acciughe
Flan di cardo gobbo di Nizza con vellutata di tapinambour
Flan di verdure con fonduta al Raschera
Sformato di Castelmagno con pesto di rucola, concassè di pomodoro fresco e ricotta salata

Cestino di Sfoglia con crema di peperoni di Capriglio, Presidio Slow-Food e bagna càdda

Sformato di fiori di zucca, zucchini con crema di robiola di Cocconato

Girello di fassone piemontese all'astigiana (salsa tonnata)

Insalata di bollito di sole carni piemontesi con sedano e cipolla piatta di Andezeno

Tartar (coscia di fassone piemontese battuta a coltello con tuorlo, senape,, vinagrette, capperi, cipolla, olio extravergine)

Asparagi gratinati alla moda di Santena

Insalata primaverile della Ciocca con songino, uova di quaglia, pere, grana e noci.

Sformato di polenta integrale macinata a pietra e porri