



# *ANTIPASTI*

*Serviti con bruschette e cipolline all'aceto balsamico*

✓ *Tagliere di salumi nostrani*

✓ *Mocetta ossolana con formaggio della Valle*

✓ *Assiette di Crudo di Vigizzo*

✓ *Frittatina all'erba SanPietro*



# *PRIMI PIATTI*

- ✓ *Fettuccine della casa alla salsa di noci*
- ✓ *Ravioli di borragine saltati alle zucchine*
- ✓ *Agnolotti piemontesi al burro salvia e semi di papavero*
- ✓ *Orecchiette al civet di cervo*
- ✓ *Gnocchetti di castagne con formaggio Formazza*
- ✓ *Gnocchi di ricotta di Viceno e spinaci*



# SECONDI PIATTI

*Serviti con contorni di verdure e patate al forno*

- ✓ *Tagliata di Fassona alla rucola*
- ✓ *Scaloppe alle pere e toma*
- ✓ *Filetto di maialino all'aceto balsamico*
- ✓ *Scaloppine al limone e pepe rosa*
- ✓ *Filetto di torello bardato alla piastra (250gr.)*
- ✓ *Costolette di agnello al timo*
- ✓ *Trota nostrana al burro e salvia*  
*(a seconda della disponibilità o su prenotazione)*



# FORMAGGI

- ✓ *Tagliere di formaggi della valle*
- ✓ *Nostrano Formazza in due stagionature*
- ✓ *Bettelmann 2016 alpe Kastel (a partire da settembre)*
- ✓ *Gorgonzola dolce e Blu di Formazza*



# DOLCI

- ✓ *Crostata della casa ai mirtilli*
- ✓ *Panna cotta con castagne al miele*
- ✓ *Torta Meringata con cioccolato calda*
- ✓ *Strudel di mele*
- ✓ *Tartufo gelato bianco o nero*
- ✓ *Semifreddo al torroncino*
- ✓ *Fragole con gelato*