

Le nostre specialità

Gli antipasti

La salsiccia, il salame, il lardo, la pancetta, la carne salata di cavallo, le verdure grigliate, le acciughe con polenta, la giardiniera in agrodolce, le frittatine, le trote in carpione, il tortino di zucca, il tortino di carciofi, i miglioncini, il tortino di spinaci, i bocconcini di ricotta fresca con miele e noci, i fagioli copafam, le lumache al guanciaie.

I primi

I casoncelli

I ravioli di ricotta e funghi

I ravioli di zucca

Le foiaide (pasta fresca di grano saraceno)

I bigoli (pasta fresca) ai funghi

I bigoli alle verdure grigliate

I bigoli al salmì

I bigoli al tartufo della valle

I taedei (pasta fresca con farina di castagne)

Le crespelle con farina di castagne

Le crespelle di grano saraceno

L'orzotto ai funghi

L'orzotto agli spinaci selvatici

L'orzotto all'aglio ursino

L'orzotto agli asparagi

L'orzotto agli asparagi selvatici

L'orzotto al tartufo della valle

L'orzotto alle ortiche

L'orzo al radicchio rosso

Gli gnocchi di patate

Gli gnocchi di castagne

Gli gnocchi di pane e spinaci

Gli gnocchi di patate e zucca

Gli gnocchi di spinaci selvatici

La crema di zucca

Gli gnocchi di polenta allo stracotto

Gli gnocchi di polenta alla formagella

Gli gnocchi al ragu' d'anatra

Le polpettine di pollo in brodo di carne

La minestra sporca

La trippa con le verdure

La trippa in umido

La minestra di orzo

La zuppa di cipolle

La zuppa di funghi

La crema di porri

I secondi

Involtini ripieni di carne

La bistecca del prete

Il formaggio fuso in padella con uovo e tartufo

Lo stracotto di asina

Il bollito misto

Il manzo all'olio

La salsiccia di castrato

I funghi ripieni al forno

Il salame bollito

La coda in umido

Le tettine di mucca impanate

Le cotiche con i fagioli

Le animelle di vitello

La trota ai ferri

L'agnello al forno

Lo stinco di maiale al forno

Il capretto al forno

I funghi impanati

La spalla salmistrata

L'arrosto di maiale

La polenta concia

Il filetto di pulcetto

Il baccalà in bianco

Il quanciale brasato

Il cotichino bollito

I gioielli di toro

I fagiolini al caprino

La soppressa

Le lumache in pinzimonio

Le lumache con gli spinaci

Le lumache con la panna

Le lumache con i funghi

La torta di lumache

L'anatra con i funghi

La lepre in salmi

Il carpaccio di cervo

Il baccalà condito

Le rane con la panna

La torta di rane

Il capriolo in arrosto

La torta di maiale

Le sardine alla griglia

I bocconcini di vitello ai funghi

La frittura di capretto

Lo stracotto di cervo

I formaggi

La formagella morbida (cadolèt), il formaggio nostrano stagionato (siller), il formaggio di capra tipico della Val Savioire (fatuti), il formaggio di tara, serviti con marmellata di cipolle o di mele cotogne preparate dalla nostra cuoca e miele locale di castagno

I dolci

La torta di pere e amaretti

La torta di ricotta e cioccolato

La torta di limone

La torta di frutta mista

La torta di mele noci e uvetta

La torta di mele

La torta di ricotta e amaretti

La torta patuna

La torta di castagne

La torta di carote

La crostata con la marmellata fatta in casa

La crostata alla frutta

La torta alle arance

La panna cotta ai frutti di bosco

La panna cotta al cioccolato

La panna cotta al caramello

La composta di frutta

Le pesche al forno

Le mele e le pere cotte al forno

Le frittelle di polenta

La macedonia fresca con gelato

La spongada (focaccia dolce tipica)

Il salame dolce

Il tiramisù alle fragole

La torta di pere e cioccolato

Menù del giorno composto da:

4 Primi e 4 Secondi, secondo le stagioni