

LE PROPOSTE DELLO CHEF

- L'antipasto del goloso:
salametto, terrina d'anatra, bruschetta al lardo e miele
- Il bouquet di insalate con asparagi, code di gamberi marinati
saltati in padella e semi di sesamo
- Il tartare di salmone di Norvegia al limone verde,
erba cipollina, punte di asparagi e salsa allo zenzero

- Gli gnocchi fatti in casa alle ortiche
su fonduta al Castelmagno
- Il risotto alle fragole e Prosecco
con crema al balsamico e büscion della Valle di Muggio
- I tagliolini freschi al curry, zucchine
e luganighetta sbriciolata

- La battuta (al coltello) di Fassona Piemontese
con scaglie di grana e germogli di cipolla
- La tagliata di manzo di manzo al Roquefort
- Il filetto di manzo con fonduta al Parmigiano
asparagi scottati in padella e pepe della Valle Maggia
- Il Cordon Bleu di vitello agli asparagi,
Taleggio e speck