

*Ferragosto sul Lago

La "Piola" piemontese

Carpione di lavarello e verdure
Lingotto del Mergozzo
Insalata russa
Burrata e pomodori "cuore di bue"

La Guendalina

Mezzo pacchero risottato pastificio agricolo Mancini
Mantecatura a scelta tra:
Funghi trifolati, fondo di vitello, polvere di liquirizia
Cacio e pepe
Ragù di lago
Pomodori cotti e crudi

I Bracieri

Il pesce

Ventresca di tonno "pinna blu"
del Mar di Sardegna
Polpo del Mediterraneo
"La regina" del lago
Calamaro

La carne

Filetto di manzo affumicato
su brace di faggio
Salsiccia nostrana
Bianco di pollo varietà "collo nudo"
Prosciutto di maiale laccato

Dalla griglia

Zucchina trombetta
Melanzana perlina
Peperone corno

Dalla cucina dell'ortolano

Pomodoro "rosamilla" in insalata
Patate in vinaigrette
Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
(Presidio Slow Food) al sale
Patate arrostiti

Salse in abbinamento

Gineprozzo:

maritozzo aromatizzato al genepy, gelato fior di latte e frutta di stagione

Gin Tonic

preparato con... Gin Gilbach, ginepro di montagna, tonica, super ghiaccio a -40°C

*Euro 75,00 a persona compresi acqua e caffè
Vini esclusi*