

L A S C A L E T T A

Per Iniziare

- » Sformatino di melanzane, coulis di pomodorini confit e ricotta salata
- » Gallinella in crosta di pane alle erbe crema di asparagi e pomodorini secchi
- » Totani in soutè, passatina di ceci al rosmarino, peperone crusco
- » Salame, coppa e pancetta del Salumificio Chiarone(PC) con la nostra giardiniera
- » Carpaccio di fassona, salsa di pomodorini, stracciatella, capperi e germogli

Prime Portate

- » Fusilloni, zucchine, guanciale croccante e pecorino
- » Calamarata cacio e pepe con sashimi di seppia agli agrumi
- » Strozzapreti al ragù bianco di vitello con scaglie di grana
- » Risotto Carnaroli mantecato con parmigiano 36 mesi allo zafferano (Min. 2 persone)
- » Spaghetti alla chitarra ai Gamberi e la sua bisque

Seconde Portate

- » Zuppetta di cannellini, cicoria, patate, porri e carote AOP
- » Tartare di manzo piemontese al coltello con carciofi e salsa di acciughe
- » Ombrina al forno con pomodorini, capperi e olive
- » Tonno in crosta leggera, cipolla rossa caramellata e spinacino
- » Maialino da latte croccante con schiacciata di patate e rosmarino

Dessert

- » Tiramisù della Scaletta
- » Tartare di frutta, gelato al limone, scorza di lime e menta fresca
- » Torta soffice alle mele con gelato alla crema antica
- » Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e frutta fresca
- » Flan al cioccolato fondente con cuore morbido (12 min. cottura)
- » Pane e coperto