

## **PRIMO ATTO**

- I ravioli di brasato al vecchio piemonte
- I piccoli gnocchetti di barbabietola alla crema erborinata
- I plin di gallina al burro delle langhe
- La lasagnetta ai gamberi e cuori di carciofo
- I donderet gratinati
- I tortelli di fonduta
- Il risotto al castelmagno con salsa al vino rosso
- I tartufi della nostra regione

## **LE NOSTRE ZUPPE**

- La storica tofeja con crostini lardellati alle erbe
- La "supa mitunà"

## **SECONDO ATTO DI CARNE**

- Il filetto al barolo caramellato
- Il coniglio in peperonata
- Il filetto farcito ai funghi porcini
- Il cinghiale alla piemontese su polentina
- Lo scamone di vitello da montagna ai carciofi con fonduta al castelmagno
- La tometta di val sesia in crosta di verza con pera macerata al ruchè
- Il petto d'anatra ai marroni
- Le costolette d'agnello alla valdostana
- Funghi croccanti
- Funghi scottati
- Misto funghi
- I tartufi della nostra regione

## **SECONDO ATTO DI PESCE**

- Il merluzzo con crema di porri e patate
- Gli straccetti di spada al pepe verde

## **GRAN FINALE**

- Il tortino di zucca con gelato alla crema e miele di castagno
- La bavarese all'uva fragola su crema chantilly
- La fonduta di cioccolato di torino con pinzimonio di frutta
- Il semifreddo alla nocciola
- La bomba al cioccolato amaro con cuore di barolo chinato
- La torta delle gobbe di canale con crema al calvados.