

Menù Autunno Inverno

MM

Molino
Marco

Il Buffet del Molino

Tagliere con salumi della casa
Selezione di formaggi al taglio con miele
Insalata russa
Cipolline glassate
Carpaccio rucola e grana
Vitello tonnato
Zucchine marinate al balsamico
Sformatini con verdure
Quiche
E poi.... fantasie dello chef

Due primi piatti (un riso e una pasta)

- (1) Risotto noci stracchino e radicchio
 - (1) Risotto ai funghi
 - (1) Paniscia alla novarese
- (1) Risotto pistilli zafferano, salsiccia saltata e riduzione di fondo bruno
 - (1) Riso al cavolo nero, pere e gorgonzola
- (2) Ravioli del plin al burro nocciola su vellutata di porri
 - (2) Caserecce con ragù di selvaggina
- (2) Gnocchi alla crema di Zola e nocciole Piemonte
- (2) Lasagne provola, melanzane e crudo croccante

Un secondo di Carne

- (3) Brasato di manzo sfumato al Barbera
- (3) Asado lenta cottura al pepe nero e rosmarino
 - (3) Cassoeula alla Molino Marco (costine-salsiccia-pancetta e verze)
- (3) Ganassino di manzo a bassa temperatura

Buffet di dolci

€ 35,00 a persona (vini e caffè esclusi)

Note (1)-(2)-(3): a scelta della casa in base alla diponibilità delle materie prime