



**Molino
Marco**



Note (1) e (2) e (3) A scelta della casa in base alla disponibilità di materie prime e in base alla fantasia dello chef, con possibilità di Variazione anche negli antipasti

Prezzo a persona € 25,00 (vini e caffè esclusi)

Vino della casa € 10,00 (oppure carta vini)

-In vigore dal 01.02.2018 -

Il nostro Menù Autunno/Inverno

Antipasti della casa

Il Buffet del Molino

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

Cotechino con fagiolata o lenticchie

Due primi piatti (un riso e una pasta)

- (1) Risotto radicchio e toma del Mottarone*
- (1) Risotto alla Molino Marco*
- (1) Risotto ai funghi e/o profumi di tartufo*
- (1) Paniscia alla novarese*
- (1) Risotto Zucca zola e amaretto*
- (1) Riso al Barolo e fonduta novarese*
- (2) Lasagnette con fonduta, speck e noci*
- (2) Maltagliati alla crema di funghi*
- (2) Agnolotti piemontesi*
- (2) Pappardelle con ragù di selvaggina*
- (2) Pizzoccheri della Valtellina*
- (2) Chicche di patate porri zafferano e salsiccia*

Un secondo di Carne

- (3) Stufato d'asino*
- (3) Brasato di manzo sfumato al Barbera*
- (3) Spezzatino alla moda vecchia*
- (3) Stracotto a lenta cottura*
- (3) Tapulone di manzo con verze stufate*
- (3) Coppa di maiale al latte*

Buffet di dolci