



**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 € 28,00 (vini e caffè esclusi)

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

-In vigore dal 01.10.2020 -

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