

Proposte Primavera - Estate

C

Hotel La Bussola
Ristorante "Al Vecchio Pendolo"
www.alvecchiopendolo.it

Chef: Matteo Ridoni
Maitre: Riccardo Rodà

Per prenotazioni:
tel. 0321.450810
Fax 0321.452786
e-mail: bussola@labussolanovara.it
www.labussolanovara.it

Aperitivo "Al Vecchio Pendolo" con stuzzicheria mista

Rosa di bresaola con delicata al caprino
Fiocco della Valtellina con melone
Salame felino nostrano con kiwi
Cruditè di carciofi con pomodorini e olive nere
Salmone marinato in casa agli agrumi
Seppioline in umido con riso venere

Due primi a scelta tra i seguenti:

Crespelle alla valdostana/ agli asparagi/ ricotta e spinaci
Gnocchi di patate con sugo di pesce/ broccoli e acciughe
Spätzley verdi con crema di peperoni e luganega sbriciolata
Ravioli di magro con pomodoro fresco e basilico/ salsa noci
Agnolotti alla piemontese
Pennette al salmone/ speck vodka e zafferano
Tagliatelle al limone e prosciutto di Praga
Trofie gamberi e zucchine
Orecchiette con seppioline, piselli e pomodorini/ cozze, vongole e curry
Lasagnetta al forno di magro/ carne
Risotto alla pesca e mentuccia/ al limone e maggiorana/ alla pescatora/
agli asparagi/ pinot e rosmarino/
ai carciofi/ gorgonzola dolce e erba cipollina/ zafferano e luganega/
frutti di bosco e crema d'erborinato

Un secondo di pesce a scelta tra i seguenti:

Filetto di persico con cipolla di tropea e uvetta
Pesce spada alle erbe fini/ con tapenade di olive e pomodori secchi
Salmone alla griglia/ bardato con lardo e coste
Filetto di S. Pietro alla mediterranea
Filetto di branzino o orata al forno con salsa al lime/ alla ligure/ salsa champagne

Sorbetto "Al Vecchio Pendolo"

Un secondo di carne a scelta tra i seguenti:

Scaloppine di vitello ai carciofi/ al limone/ al vino bianco/ al marsala
Reale di vitello cotto a bassa temperatura
Filetto di manzo alla griglia/ al pepe verde/ alla Wellington/ al mirto e mandorle
Tagliata di manzo al rosmarino/ rucola e grana/ ai carciofi
Roast beef cotto al sale con riduzione di balsamico
Filetto di maiale bardato con speck cotto alla birra
Cosciotto di maiale ripieno
Maialino da latte in bella vista
Costolette d'agnello in panure di noci e senape
- con contorni del giorno -

Torta della ricorrenza

(chantilly / chantilly al cioccolato / chantilly alle nocciole /
Saint'honorè / millefoglie / crostata di frutta)

*Acqua minerale naturale
e gasata*

*Vino bianco e vino rosso
selezionati dalle nostre cantine
Spumante Brut e Dolce
Caffè*

*€ 40,00 per persona,
tutto compreso*