

Proposte Autunno / Inverno

Menù C

Hotel La Bussola
Ristorante

"Al Vecchio Pendolo"

Responsabile banchetti: **Lella Aloï**

Chef: **Paolo Matta**

Maitre: **Riccardo Rodà**

Per prenotazioni:

tel. **0321.450810**

Fax **0321.452786**

E-mail: bussola@labussolanovara.it

www.labussolanovara.it

Aperitivo "Al Vecchio Pendolo"

con noci di grana e salatini assortiti e stuzzicheria mista

Bocconcini di salmone marinato all'aneto e porri

Spiedini di pesce gratinati

Prosciutto crudo di Parma con melone invernale

Petto d'oca affumicato con vinaigrette al basilico

Fragola avvolta in lardo d'Arnad, miele e noci

Carpaccio di vitello con asparagi e porri

Due primi a scelta tra i seguenti:

Crespelle...al merluzzo con bisque di scampi e gamberi/

alla ricotta e spinaci con ragout di mare / alla valdostana/

agli asparagi / ai carciofi / al radicchio e fontina

Gnocchi...di patate alla rucola e ricotta con vongole veraci e vellutata di pesce Tricolore ai formaggi

Ravioli al salmone / Delizie di magro con pomodoro fresco e pinoli

Tortelloni di zucca con burro nocciola e amaretti

Agnolotti alla piemontese / Pansotti con salsa noci

Pennette...ai pomodorini cherry, pinoli e mentuccia

Trofie con gamberetti e zucchine / Lasagnette al forno di carne

Risotto...al nero di seppia con calamari / ragout di spada e aneto /

agli asparagi / ai carciofi / ai funghi porcini /

al pinot e rosmarino / con zucca e gamberetti /

al taleggio e pere / al Castelmagno e pepe nero /

allo zafferano con salsiccia / con gorgonzola dolce e erba cipollina

alla barbera con fondente di formaggi d'alpeggio /

con cosce di rana stufate / Paniscia alla novarese

Un secondo di pesce a scelta tra i seguenti

(contorno incluso):

Trancio di pesce spada o salmone alla griglia

Filetto di orata agli aromi

Filetto di branzino alla ligure

Trancio di salmone con salsa Champagne

Medaglioni di rana pescatrice alla provenzale al forno

Filetto di San Pietro alla mediterranea

Sorbetto "Al Vecchio Pendolo"

Acqua minerale naturale e gasata

Vino bianco e vino rosso

selezionati dalle nostre cantine

Spumante Brut e Dolce

Caffè

€ 40,00 per persona,
(bevande incluse)

Un secondo di carne a scelta tra i seguenti

(contorno incluso):

Lombo di vitello ai carciofi / ai funghi / agli asparagi

Noce di vitello al forno / all'ortolana

Carrè di vitello al forno

Coniglio alla ligure con olive taggiasche

Tagliata di manzo al rosmarino / con rucola e grana

Filetto di manzo alla griglia / al pepe verde /

al Calvados / alla Wellington / al barolo

Tagliata di petto d'anatra all'arancia

Carrè di agnello in panure alle noci

Stracotto al Ghemme con polenta

Stinco di maiale al forno

Filetto di maiale avvolto in pancetta alla piemontese

Torta della ricorrenza _____