



PICCOLA CARTA DI FERRAGOSTO 2022

Antipasti a scelta:

Selezione di salumi ossolani con focaccia casereccia

Trilogia di antipasti di Terra

Trilogia di antipasti di mare

Crostatina di frolla salata con zucchine e formaggio Brigantello del
azienda Agricola Bernardini Massimo , crema di pomodori secchi

Primi piatti a scelta :

Paccheri al nero di seppia con bisque ai crostacei, gamberi cotti in
bassa temperatura nell'acqua di mare e Burrata

Ravioli ripieni di ricotta d'alpeggio melanzane affumicate, salsa al
pomodoro fresco e gocce di pesto

Rigatoni con ragù di costine di maiale cotte in bassa temperatura
Gnocchi all'ossolana con salsa al bettelmatt

Secondi piatti a scelta :

Trancio di rana pescatrice in crosta croccante di erbe aromatiche
fonduta di porro

Collo di maialino affumicato dallo chef ,
salsa alle mele e patate al forno

Dessert a scelta :

Trilogia di dessert dello chef

La fiocca va in vacanza

(stecco di gelato alla fiocca ricoperto di cioccolato bianco,
pistacchio e lampone disidratato)

Semifreddo all'amaretto con salsa di pesche gialle e passito

44 € 2 portare a scelta + dessert a scelta

48 € 3 portate a scelta + dessert a scelta

Ristorante Marconi *Via Pellanda n° 21 Crodo*
cell 3394688468 - 3392753256