



MENU A DEGUSTAZIONE "BIANCOLATTE " **Venerdì 3, Sabato 4 e domenica 5 Ottobre 2025**

Carpaccio di manzo marinato dallo chef , focaccia ai porcini e riccioli di burro alpe Forno ; crostatina di frolla salata con zucca az. Agr.Naturalmente e castagne , fonduta di formaggella di Crampiolo ; Frittole all'origano con crema di grasso d'alpe Misanco

Piatto storico BIANCOLATTE :
Gnocchetti di patate viola az. Agr. Naturalmente
salsa al nuovo Bettelmatt 2025

Arrostino di vitello cotto in BT , bagnetto verde piemontese , patate az. Agr. Naturalmente
al latte e formaggio Albrun

Selezione di formaggi ossolani con gelatina
al Vermouth dell' Istituto Fobelli di Crodo

Strudel all'ossolana
(pasta strudel , crema pasticciera, mele , castagne e noci di Crodo)
con gelato al miele dell'apicoltura Benoni di Crodo

€ 58.00 bevande escluse

Il menù sarà disponibile **venerdì 3 e sabato 4 ottobre solo a cena , domenica 5 ottobre sia a pranzo che a cena .**

Il menu si intende per tutto il tavolo (tranne i bimbi).

La prenotazione del menu è obbligatoria data la poca disponibilità di posti .Sarà comunque disponibile il nostro menù alla carta consultabile su

www.ristorantemarconi.com .

.Per prenotazioni :

3392753256 - 3394688468-0324 618797