

Il Pranzo della Favolizia

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

Per iniziare

FLAN DI CAROTE E SPINACI CON FONDUTA DI CASTELROSSO E COSTINE	€ 8
PANE TOSTATO CON ACCIUGHE E SALSA VERDE	€ 8
TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE BluDiVino, Castelrosso e Mun Biellese con miele di castagno locale	€ 10
TRIS DELLA CASA Vitello tonnato, battuta di fassona e tortino di verdure di stagione con fonduta	€ 10

Primi Piatki

TAGLIOLINO BURRO, ACCIUGHE E CURRY	€ 11
RAVIOLO DI CAPRINO FRESCO IN SOGLIA DI BARBABIETOLA AL BURRO E TIMO	€ 11
PLIN DI SEIRASS ALLE ERBETTE PROVENZALI CON RAGU DI FASSONA	€ 12
RISOTTO AL BLU CON NOCCIOLE TOSTATE	€ 12

i nostri secondi

HUMMUS DI CECI CON PIATTONI RIPASSATI E CIPOLLOTTO DI TROPEA	€ 12
BOCCONCINI DI POLLO SPEZIATI AL LATTE DI COCCO	€ 13
BAVETTA DI FASSONA ALLA GRIGLIA CON MISTICANZA	€ 14

le Verdure

CONTORNO VEGETALE Scopri cosa abbiamo preparato oggi!	€ 5
--	-----

IL COPERTO E' IL NOSTRO BENVENUTO: IL RESTO È TUTTO DA GUSTARE!

il Menù

L'Antipasto

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA _____	€ 16
Vitello tonnato, battuta al coltello, acciughe al verde, formaggio piemontese con composta, flan di verdure di stagione con fonduta	
VITEL TONNE' SELEZIONE LANGHE CON SALSA TONNATA ALLA MANIERA ANTICA _____	€ 15
BATTUTA DI FASSONA CON MAYO AL MISO, CIPOLLOTTO DI TROPEA IN AGRODOLCE E BATTUTO DI CAPPERI E ACCIUGHE _____	
UOVO MORBIDO 63° CON ASPARAGI, CREMA DI KEFIR E CAPRINO E CRUMBLE DI NOCCIOLE _____	€ 14
CROSTONE DI PAN BRIOCHE AL CARBONE CON SEIRASS MONTATA, ZEST DI LIMONE, FILETTI DI PEPERONE ARROSTO, ACCIUGHE E SALSA VERDE _____	

Primi Piatti

GNOCCHETTI DI PATATE CON FONDUTA ALLO ZAFFERANO E PUNTE DI ASPARAGI _____	€ 13
TAGLIOLINI AL RAGU' DI FASSONA _____	€ 14
PLIN DI BRASATO DI FASSONA, BURRO AL TIMO E FONDO BRUNO _____	€ 14
RISO CARNAROLI MANTECATO AL PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI, RAGU DI ANATRA BATTUTO AL COLTELLO E POLVERE DI ROSMARINO _____	€ 15

i nostri secondi

MEDAGLIONE DI SPINACI CON CECI E POMODORI SECCHI, MUN BIELLESE PIASTRATO E PATATE AL FORNO _____	€ 15
HAMBURGER DI FASSONA CON PATATE AL FORNO, INDIVIA RICCIA E MAYO AL CAPPERO _____	€ 16
FILETTO DI MAIALE LARDELLATO A LENTA COTTURA CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E AGRETTI RIPASSATI _____	€ 18
CONTROFILETTO DI FASSONA IN CROSTA DI SESAMO, RUCOLA E SALSA TERIYAKI _____	€ 20
PICANHA DI SCOTTONA CON SALSA ALL'AGLIO NERO E PAK-CHOI _____	€ 22

COPERTO € 2

Menu' Piemonte

Il menu' e' da intendersi esclusivamente per tutti i componenti del tavolo

Antipasto misto della casa

PIATTO UNICO DI DEGUSTAZIONE:
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE, BATTUTA AL COLTELLO,
TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE CON FONDUTA

Primo piatto

PLIN DI BRASATO DI FASSONA CON BURRO AL TIMO
E FONDO BRUNO

Secondo piatto

FILETTO DI MAIALE LARDELLATO A LENTA COTTURA CON
CREMA DI PATATE E AGRETTI RIPASSATI

Dolce della casa

MOUSSE AL CIOCCOLATO
Con crumble di nocciole delle langhe, sale Maldon e gel al mango

Menu Vegetariano

Il menu' e' da intendersi esclusivamente per tutti i componenti del tavolo

Antipasto

UOVO MORBIDO 63° CON ASPARAGI, CREMA DI KEFIR E
CAPRINO E CRUMBLE DI NOCCIOLE

Primo piatto

TRIANGOLI DI RICOTTA E ASPARAGI IN SFOGLIA VERDE,
FONDUTA ALLO ZAFFERANO E ASPARAGI CROCCANTI

Secondo piatto

MEDAGLIONE DI SPINACI CON CECI E POMODORI SECCHI,
MUN BIELLESE PIASTRATO E PATATE AL FORNO

Dolce della casa

BONET

€ 38 A PERSONA



i nostri dolci

LA FAVOLIZIA _____ €6

Una coppetta di crema pasticciera con cioccolato fondente, granella di nocciola e delicate lingue di gatto

IL BONET _____ €5

Budino di antica tradizione piemontese.
Cioccolato, rum e amaretti secchi

TIRAMISU' _____ €5

Classica Delizia al caffè e mascarpone
rivisitato con biscotti di Novara

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA _____ €5

Completata da un'avvolgente crema al caramello salato e arachidi tostate

MOUSSE AL CIOCCOLATO _____ €6

Con crumble di nocciole delle Langhe, sale Maldon e gel al mango



Favolizia
PICCOLO RISTORANTE