

Il Pranzo della Favolizia

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

Per iniziare

PANE TOSTATO CON ACCIUGHE E SALSA VERDE	_____	€ 8
BATTUTA DI FASSONA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO 30 MESI	_____	€ 10
TRIS DELLA CASA	_____	€ 10
Vitello tonnato, battuta di fassona e tortino di verdure di stagione con fonduta		
TRIS DI FORMAGGI	_____	€ 10
Toma Piemontese DOP a latte crudo, Maccagno Reale e GratinBlu		

Primi Piatto

MALTAGLIATI CON CREMA DI CECI, OLIO ALL'AGLIO E ROSMARINO	_____	€ 10
PLIN DI ARROSTO FASSONA AL BURRO E SALVIA	_____	€ 10
RISOTTO ALLA ZUCCA CON FONDUTA DI GORGONZOLA	_____	€ 12

i nostri Secondi

CREMA DI FAVE CON COSTINE E CICORIELLA RIPASSATE	_____	€ 12
TOMA MACCAGNO ALLA PIASTRA CON ZUCCA E RADOCCIO	_____	€ 12
STRACCETTI DI SCOTTONA CON PATATE AL FORNO	_____	€ 15

Le Verdure

CONTORNO VEGETALE	_____	€ 5
Scopri cosa abbiamo preparato oggi!		

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

il Menù

L'Antipasto

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Vitello tonnato, battuta al coltello, acciughe al verde, formaggio piemontese
con composta, flan di verdure di stagione con fonduta _____ € 16

VITEL TONNE' SELEZIONE LANGHE CON SALSA TONNATA ALLA MANIERA ANTICA _____ € 15

BATTUTA DI FASSONA CON TUORLO D'UOVO CONFIT AL MISO, SENAPE IN GRANI
E CIALDA CROCCANTE DI POLENTA GIALLA _____ € 15

SOUPE A L'OIGNON CON MACCAGNO BIELLESE _____ € 14

UOVO MORBIDO 63° CON FONDENTE DI PATATE E TOPINAMBUR, FONDUTA
DI BLU VACCINO E PORRO CROCCANTE _____ € 15

Primi Piatki

GNOCCHETTI DI SPINACI CON FONDUTA DI PARMIGIANO 30 MESI E SALSICCIA
CRUDA DI FASSONA CON GUANCIALE ARICCINO _____ € 14

TAGLIOLINI AL RAGU' DI FASSONA _____ € 14

PLIN DI BRASATO DI FASSONA CON BURRO SALATO ALLA SALVIA, CREMA DI ZUCCA
E SUGO D'ARROSTO _____ € 14

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FONDUTA DI CAPRINO ERBORINATO
E CROCCANTE DI NOCCIOLA DELLE LANGHE _____ € 15

i nostri secondi

BISTECCA VEGETALE DI CAVOLFIORE CON HUMMUS AL DATTERINO ARROSTO, OLIO
DI SESAMO E PAPRIKA AFFUMICATA _____ € 15

HAMBURGER DI FASSONA 200GR CON MACCAGNO PIASTRATO, SALSA BBQ,
RADICCHIO E PATATE AL FORNO _____ € 16

PANCIA DI MAIALE A LENTA COTTURA CON CREMOSO DI CAVOLFIORE, PATATA DOLCE
AMERICANA E PAK-CHOI _____ € 18

DIAFRAMMA DI FASSONA CON SOFFICE DI PATATE, PORRO BRASATO E RIDUZIONE DI
FRUTTI DI BOSCO _____ € 18

CONTROFILETTO DI FASSONA CUORE DI LATTUGA ARROSTO E AGLIO NERO _____ € 20

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 SALATO ALLA SALVIA,
CON CREMA ZUCCA E SUGO D'ARROSTO

Secondo piatto

PANCIA DI MAIALE A LENTA COTTURA CON CREMOSO AL
CAVOLFOIRE, PATATA DOLCE AMERICANA E PAK-CHOI

Dolce della casa

IL BONET

EURO 40 A PERSONA



Favolizia
PICCOLO RISTORANTE

· Menu Vegetariano

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

Antipasto

UOVO MORBIDO 63° CON FONDENTE DI PATATE E TOPINAMBUR,
FONDUTA DI BLU VACCINO E PORRO CROCCANTE

Primo piatto

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, FONDUTA DI CAPRINO ERBORINATO
E CROCCANTE DI NOCCIOLA DELLE LANGHE

Secondo piatto

BISTECCA VEGETALE DI CAVOLFIOR E CON HUMMUS AL POMORO,
OLIO DI SESAMO E PAPRIKA AFFUMICATA

Dolce della casa

TORTA DI NOCCIOLE CONZ ABAIONE

€ 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 e amaretti secchi

TIRAMISU' _____ €5

Classica Delizia al caffè e mascarpone
con friabili biscotti savoardi

CHEESECAKE _____ €6

Con pesca caramellata sulla griglia, avvolgente crema con mascarpone e panna acida e croccante di biscotto Lotus

PAVLOVA _____ €6

Meringa croccante con deliziosa crema chantilly, coulis di frutti di bosco e frutti di bosco freschi