Il Pranzo della Favolizia

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

Per iniziare

PANE TOSTATO CON ACCIUGHE E SALSA VERDE — € 8

BATTUTA DI FASSONA CON NOCCIOLE E SENAPE IN GRANI — € 10

TRIS DELLA CASA — € 10
Vitello tonnato, battuta di fassona e tortino di verdure di stagione con fonduta di parmigiano

TRIS DI FORMAGGI — € 10
Toma Piemontese DOP, Maccagno Reale e GratinBlu con composta di arance amare

Primi Piatti

PLIN DI ARROSTO DI FASSONA AL BURRO NOCCIOLA E SALVIA — € 10

TAGLIOLINI CON CREMA DI ROMANESCO, ACCIUGHE E PANE CROCCANTE — € 12

RISOTTO AL PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO IGP — € 12

i nostri Secondi

CREMA DI FAVE CON COSTINE E CICORIELLA RIPASSATE — € 12

POLENTA CONCIA CON GRATIN BLU E NOCE MOSCATA — € 12

TAGLIATA DI FASSONA 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!

Favolizia
PICCOLO RISTORANTE

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

STEAK TARTARE DI FASSONA CON TUORLO CONFIT AL MISO, SFOGLIA DI RISO SOFFIATA, FRUTTO DEL CAPPERO E BATTUTO DI CETRIOLINI IN AGRODOLCE — € 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 Piatti

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 AI CACHI CON DI CAMEMBERT DI CAPRA, POLVERE DI CAFFE E TERIYAKI DI CACHI — € 15

i nostri Secondi

ZUCCA DELICA ARROSTO CON FONDUTA CACIO E PEPE E SEMI TOSTATI — € 14

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

PANCIA DI MAIALE A LENTA COTTURA CON CREMOSO DI PATATA DOLCE AMERICANA, PAK-CHOI E SALSA PONZU — € 18

LINGUA DI FASSONA IN DOPPIA COTTURA CON FONDENTE DI PORRI E SEDANO RAPA E SALSA VERDE — € 19

CONTROFILETTO DI FASSONA CON CAROTE GLASSATE AL MIELE, FONDO BRUNO E SENAPE IN GRANI — € 20

SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO

COPERTO € 2

Favolizia
PICCOLO RISTORANTE

Menù 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
CAVOLFIORE, PATATA DOLCE AMERICANA E PAK-CHOI

Dolce della casa

IL BONET

EURO 40 A PERSONA

Favolizia
PICCOLO RISTORANTE

Menù 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 AI CACHI CON DI CAMEMBERT DI CAPRA, POLVERE DI CAFFE E TERIYAKI DI CACHI

Secondo piatto

ZUCCA DELICA ARROSTO CON FONDUTA CACIO E PEPE E SEMI TOSTATI

Dolce della casa

TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE

€ 38 A PERSONA

Favolizia
PICCOLO RISTORANTE

i nostri dolci

LA FAVOLIZIA _____ €6
Una coppetta di crema pasticciera alla vaniglia con ganache al cioccolato fondente 70%, granella di nocciola IGP dal Piemonte e lingue di gatto.

IL BONET _____ €5
Budino di antica tradizione piemontese a base di cacao e amaretti.

IL TIRAMISU' _____ €5
Classica delizia al caffè con crema al mascarpone e friabili biscotti savoiardi.

IL BROWNIE _____ €6
Con polpa di cachi, nocciole IGP del Piemonte e sale Maldon affumicato, accompagnato da creme franche.

LA TORTA DI NOCCIOLE _____ €7
Torta tradizionale in stile langarolo con nocciole IGP del Piemonte. Soffice ed aromatica, viene accompagnata da un goloso zabaione caldo.

Favolizia
PICCOLO RISTORANTE