



Il **Borgo Molinetto** è un locale con cucina tipica del territorio.

Utilizziamo prodotti freschi di stagione ed esclusivamente provenienti dalle nostre valli. Abbiamo la fortuna di vivere in un luogo che ci offre tutto: i salumi nostrani abilmente preparati dai nostri produttori locali, le materie prime per i primi piatti ed i dolci tutti rigorosamente caserecci, i secondi piatti composti da carni di animali dei dintorni (Val Formazza, Alpe Devero, Monte Ossolano, Varzo, Trasquera, ecc) forniteci dalla Macelleria Crosetti di Crodo!

Il pane è fatto in casa tutte le mattine.

All' interno del menù troverete piatti senza carne per accontentare anche i vegetariani!!

La nostra cucina ed il nostro staff sono informati sulla **celiachia.**

Vi ricordiamo inoltre che è possibile comporre un **menù degustazione** per cerimonie ed eventi oppure anche solo per assaggiare in modo completo le nostre proposte.

Certi di potervi accontentare.... Buon Appetito!!!

SALUMI NOSTRANI

Provengono dalla "Macelleria Crosetti" di Crodo e dal salumificio del "Divin Porcello" a Masera.

Affettato Misto:

- Crudo di Masera
- Lumar e Lard
- Coppa alle Erbe Alpine
- Bresaola della Val d'Ossola
- Lardo Del Crosetti
- Cuor di Filetto Pancettato
- Lonzino del Crosetti
- Salame nostrano del Crosetti
- Mortadella Ossolana

A persona 4 persone
€ 10,00 / € 30,00

ANTIPASTI

Tartare di cavallo alla francese (a coltello) € 12,00
(capperi, acciughe, cipolla, spezie miste, sale misto, tuorlo, senape, limone, cetriolini, tabasco)

Mix di bresaole nostrane con rucola grana e € 10,00
limone
(manzo, anche se a seconda della stagione è possibile trovare asino, puledro, cervo, capra)

Antipasto vegetariano € 10,00
(tortino alla "sciura" con fonduta di grana e pere, verdure grigliate, formaggi)

Filettino di maiale su letto di cipolle in € 10,00
agrodolce

Crudo di Masera selezione speciale € 10,00
(stagionatura 30 mesi)

Lumache alla Borgogna (6 o 12) € 1,00 al pezzo

Degustazione antipasti della casa € 11,00 (a persona)
(minimo 3 persone)

Prosciutto di coniglio in lenta cottura castagnato € 10,00
(ripieno di prugne, castagne e carne, ricoperto con crema di castagne)

PRIMI PIATTI

Le seguenti portate sono tutte rigorosamente caserecce, preparate giornalmente per mantenerne la freschezza ed i sapori invariati... i ripieni e le salse cambieranno settimanalmente a seconda dei prodotti di stagione...

(SU RICHIESTA E' DISPONIBILE LA PASTA ALL'UOVO INTEGRALE e PASTA ALL'UOVO SENZA GLUTINE)

Pappardelle caserecce al ragù di cervo o al ragù di salamino	€ 9,00
Gnocchi di patate in salsa di rucola	€ 9,00
Ravioli ripieni di brasato alla boscaiola	€ 9,00
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al pesto di ortiche e mandorle	€ 9,00
Pappardelle caserecce in salsa di carciofi	€ 9,00
Gnocchi all'Ossolana (patate, zucca e castagne)	€ 9,00
Trippa nostrana in umido con i fagioli borlotti	€ 9,00
Mix di primi piatti (composto da 2/3 primi a scelta dello chef)	€ 11,00
Primo piatto baby	€ 6,00

SECONDI DI CARNE

(tutte le carni lavorate da noi provengono da allevatori della zona)

Tagliata di cavallo al burro nostrano e aromi	€ 15,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 17,00
Filetto di manzo al gorgonzola	€ 17,00
Filetto di manzo ai funghi porcini	€ 17,00
Filetto di manzo al grasso d'alpe	€ 17,00
Filetto di manzo alle castagne caramellate	€ 17,00
Petto d'anatra con arancia e balsamico	€ 15,00
Petto di pollo al limone e curcuma	€ 14,00
Coniglio disossato alla boscaiola	€ 15,00
Carpaccio di Fassona Piemontese (con rucola e grana)	€ 14,00
Secondo piatto baby	€ 9,00

Alla griglia:

Filetto di manzo (240 g ca)	€ 17,00
Tagliata di Fassona con rucola e grana	€ 15,00
Scottadito d'agnello al rosmarino	€ 17,00
Petto di pollo	€ 13,00

SECONDI DI PESCE DI LAGO

Filetto di trota salmonata al forno con pomodorini e patate	€ 17,00
---	---------

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Tometta Antigorianana alla griglia	€ 13,00
Frittata alla rucola e nostrano	€ 9,00
Millefoglie di polenta gratinata e fonduta di nostrano	€ 13,00

FORMAGGI:

Vi proponiamo formaggi nostrani di mucca e di capra di produttori locali della Val Formazza e Alpe Devero, della latteria Antigorianana di Crodo, della Formazza Agricola (Ponte-Formazza), ecc...

Formaggi misti con miele di Crodo e marmellata della casa	A persona / 2 persone € 6,00 / € 10,00
--	---

CONTORNI:

Patate fresche al forno	€ 4,00
Patate fresche fritte (essendo tagliate e cotte al momento richiedono circa 20 min)	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 4,00
Insalata mista o verde	€ 4,00

Allergeni - "Caro cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

Allergen - "Dear customer, if you have food allergies or food intolerances, ask for information about our food and our drinks. We are prepared to advise you in the best way. "**Allergene** - "Lieber Kunde, wenn Sie Nahrungsmittelallergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie nach Informationen über unser Essen und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie optimal zu beraten. "

Allergènes - "Cher client, si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances alimentaires, demandez des informations sur nos aliments et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon. "

Alérgenos - "Estimado cliente, si tiene alergias a los alimentos o intolerancias alimentarias, solicite información sobre nuestros alimentos y nuestras bebidas. Estamos preparados para asesorarte de la mejor manera ".

Аллергены - «Уважаемый клиент, если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость пищи, попросите информацию о нашей пище и наших напитках. Мы готовы советовать вам наилучшим образом ».