

La Zuca

RISTORANTE

Benvenuti !

ANTIPASTI

"Vitello tonnato" - 16 -

Insalata di lesso di manzo, cavolo rosso e salsa alla barbietola - 18 -

Tarte-tatin di cipolle con toma fondente - 15 -

Tortino di zucchine trombetta con fonduta al gorgonzola - 15 -

-

PRIMI PIATTI

Tagliolini "cacio e pepe" valsesiano (con formaggio "salagnun") - 16 -

Tortelli di spinaci, coste ed erbe al burro ed erbe aromatiche - 16 -

Cannelloni di ricotta d'alpeggio e ortiche - 16 -

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello alla griglia con verdure -23 -

Coscia di faraona al forno, prugne al Barolo chinato e crema di zucca

- 22-

Sottofiletto di manzo in padella, scaglie di parmigiano reggiano, tartufo nero e la sua salsa -30 -



La Zucca

RISTORANTE

...Quelli in carta da sempre

ANTIPASTI

Prosciutto crudo della val Vigizzo con giardiniera di verdure - 16 -

Acciughe del mar Cantabrico, burro d'alpeggio, salsa verde, pane nero
- 16 -

PRIMI PIATTI

Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto - 16 -

Gnocchi di zucca, burro, prosciutto Vigizzo, parmigiano, cannella,
amaretto - 16 -

SECONDI PIATTI

Tapulone di manzo con polenta - 16 -

Trippa di vitello in umido - 16 -

"Cappello del prete" brasato al vino rosso con purea di patate e mirtilli
caldi - 19 -



"IL CARRELLO DEI FORMAGGI"

Tutti i nostri formaggi sono di nostra esclusiva ricerca presso gli alpeggi
di Valsesia, Alpi biellesi, Val formazza
Selezioni fino a 20€

"IL CARRELLO DEI DOLCI"

Tutti i dolci presenti sul carrello sono di Nostra quotidiana produzione

*Informiamo i gentili clienti che alcuni prodotti sono stati trattati con
l'abbattimento rapido della temperatura
ai sensi del Reg.CE.n.852/2004*

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in
servizio